ENTRÉE **VOLAILLES & LAPIN**

Foie gras aux pommes en crumble

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Assez cher

TEMPS
Assez long

Une verrine pour épater vos invités ! Une façon à la fois savoureuse et moderne de servir le foie gras. À réserver précieusement pour un dîner d'exception.

>Foie gras aux pommes en crumble

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES

- 4 pommes
- 20 g de beurre
- 3 tranches de pain d'épices
- 300 g de foie gras entier mi-cuit
- poivre au moulin

Préparation
30 min
Cuisson
15 min

1 Épluchez les pommes, **épépinez-les et coupez-les en quartiers,** puis en cubes.

2 Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et **faites dorer les cubes de pomme,** ajoutez un peu d'eau et laissez compoter 10 minutes à couvert.

3 Retirez la croûte des tranches de pain d'épices, coupez les tranches en morceaux, puis **mixez-les dans un robot jusqu'à obtention d'une chapelure assez grossière.**

4 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque de cuisson du four de papier sulfurisé, **nappez de chapelure de pain d'épices.**

5 Trente minutes avant de servir, sortez le foie gras du réfrigérateur et **coupez-le en dés.** Mettez le pain d'épices au four pendant 5 minutes.

LA PRÉSENTATION

Répartissez les cubes de pomme tièdes dans les verres, **couvrez-les de dés de foie gras,** puis de pain d'épices sortant du four. Servez aussitôt.

JE GAGNE DU TEMPS !

Confectionnez des verrines garnies de confiture de figues ou d'oignons, ajoutez des dés de foie gras, c'est prêt !

MA VARIANTE !

Foie gras au pain d'épices, poires et oignon caramélisés
Ingrédients : 300 g de foie gras, 3 poires, 1 oignon, 1 cuil. à café de quatre-épices, 4 tranches de pain d'épices, 2 cuil. à soupe de miel, 10 g de beurre, poivre.
Épluchez les poires, épépinez-les et coupez-les en cubes. Épluchez les oignons et émincez-les. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les dés de poire et l'oignon, le miel et les épices et laissez compoter 30 minutes.
Laissez refroidir au réfrigérateur. Coupez le foie gras en cubes et faites dorer les tranches de pain d'épices. Montez les verrines en répartissant la purée poires-oignon, les dés de foie gras, poivrez, ajoutez les miettes de pain d'épices. Servez.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 090 • 37-01 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective. • Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Directrice de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

ENTRÉE **POISSONS & FRUITS DE MER**

Saumon fumé à la chantilly de ricotta

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Rapide

Des verrines de la mer relevées d'une mousse onctueuse. Simples et très rapides, elles sont parfaites pour débuter une soirée d'exception.

>Saumon fumé à la chantilly de ricotta

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES OU 8 PETITES

- 1 belle tranche de saumon fumé
- jus de 1/2 citron
- 15 cl de crème fraîche entière fleurette
- 3 cuil. à soupe de ricotta
- 10 brins de ciboulette
- pluches d'aneth

Préparation
15 min

1 **Coupez la tranche de saumon fumé en fines lamelles** et réservez-le.

2 **Lavez la ciboulette et l'aneth** et ciselez-les. Réservez quelques pluches d'aneth pour le décor.

3 Dans un bol, **mélangez la ricotta avec les herbes** et le jus de citron. Salez légèrement et poivrez.

4 **Montez la crème bien froide en chantilly** au batteur électrique.

5 **Incorporez délicatement la ricotta à la chantilly.** Rectifiez l'assaisonnement.

LA PRÉSENTATION

Montez les verrines : alternez des couches de chantilly à la ricotta **et des lamelles de saumon.** Décorez avec le reste d'aneth.

JE SERS AVEC!

Des blinis maison au tarama
Ingrédients :
300 g de farine de froment, 100 g de farine de sarrasin, 150 g de beurre, 15 g de levure de bière, 1/2 l de lait, 2 gros œufs, 1 cuil. à café de sucre, 1 pincée de sel (pour une vingtaine de blinis).
Délayez la levure émiettée dans 25 cl de lait tiédi. Ajoutez 50 g de farine de froment, pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte assez molle. Mettez 30 minutes dans un endroit un peu chaud et sec pour que la pâte double de volume. Ajoutez le reste de la farine de froment et la farine de sarrasin et pétrissez. Laissez encore lever 30 minutes. Ajoutez le beurre fondu, le reste du lait tiédi, les œufs, un par un, le sucre et le sel. Couvrez et laissez de nouveau gonfler 30 minutes. Faites chauffer une poêle à blinis graissée (à défaut de poêle à blinis, une poêle de 10 cm de diamètre fera l'affaire). Versez une petite louche de pâte, laissez cuire 5 minutes, retournez et faites cuire 3 minutes. Servez les blinis tièdes, couverts de tarama.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 090 • 37.03 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

ENTRÉE **PAINS & TARTES**

Carrés d'escargots au beurre d'ail

DIFFICULTÉ
Difficile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Assez long

Ces bouchées croustillantes garnies d'escargots au beurre d'ail sont dignes d'un traiteur. Leur réalisation délicate est compensée par leur aspect autant que par leur succulence.

>Carrés d'escargots au beurre d'ail

INGRÉDIENTS POUR 12 MINI-FEUILLETÉS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 douzaine d'escargots
- 10 cl de vin blanc sec
- 125 g de beurre
- 4 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1/2 botte de persil
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 cuil. à café de sel
- poivre

Préparation
45 min
Cuisson
20 min

1 Étalez les pâtes sur le plan de travail fariné et **découpez-les chacune en 12 carrés à l'aide d'un couteau.** Placez les carrés sur la plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mettez les carrés de pâte sur la plaque, faites une petite entaille au milieu de chaque carré et badigeonnez-les de jaune d'œuf. Faites cuire les feuilletés de 10 à 12 minutes en surveillant la cuisson.

3 Maintenez les feuilletés au chaud dans une feuille de papier d'aluminium. Détaillez le beurre en morceaux. **Pelez les gousses d'ail** et dégermez-les. Pelez l'échalote. Plongez l'ail et l'échalote 2 minutes dans de l'eau bouillante.

4 Lavez le persil et effeuillez-le. **Hachez l'ail, l'échalote et le persil, mettez-les dans un bol avec le beurre mou, du sel et du poivre** et mélangez.

5 Égouttez les escargots et rincez-les. **Versez le vin blanc dans une casserole et réchauffez les escargots 5 minutes à feu doux et à couvert.**

LA PRÉSENTATION

Égouttez les escargots, répartissez-les sur 12 carrés de pâte, **ajoutez 1 cuillerée à café de beurre d'ail et couvrez les feuilletés avec les carrés de pâte qui restent.** Maintenez-les au four chaud pendant 5 minutes avant de servir.

J'ACHÈTE!

Vous trouverez facilement des escargots en boîte ou surgelés. Choisissez de préférence de gros escargots. Pour gagner du temps, vous pouvez acheter des bouchées feuilletées à garnir avec un escargot pour un apéritif.

JE M'ORGANISE!

Si vous utilisez des feuilletés du commerce, faites-les réchauffer au four pendant 10 minutes à 90 °C (th. 3). Dans ce cas, préparez le beurre d'ail avec les escargots : faites revenir à feu très doux l'ail et l'échalote hachés dans 1 cuillerée à soupe d'huile pendant 5 minutes. Déglacez avec 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin. Ajoutez le beurre, le persil, du sel, du poivre et les escargots rincés et égouttés. Maintenez cette préparation à feu doux pendant 5 minutes. Répartissez les escargots avec un peu de sauce dans les feuilletés et servez aussitôt.

2009 © Editions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 090 • 35-01 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective. • Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

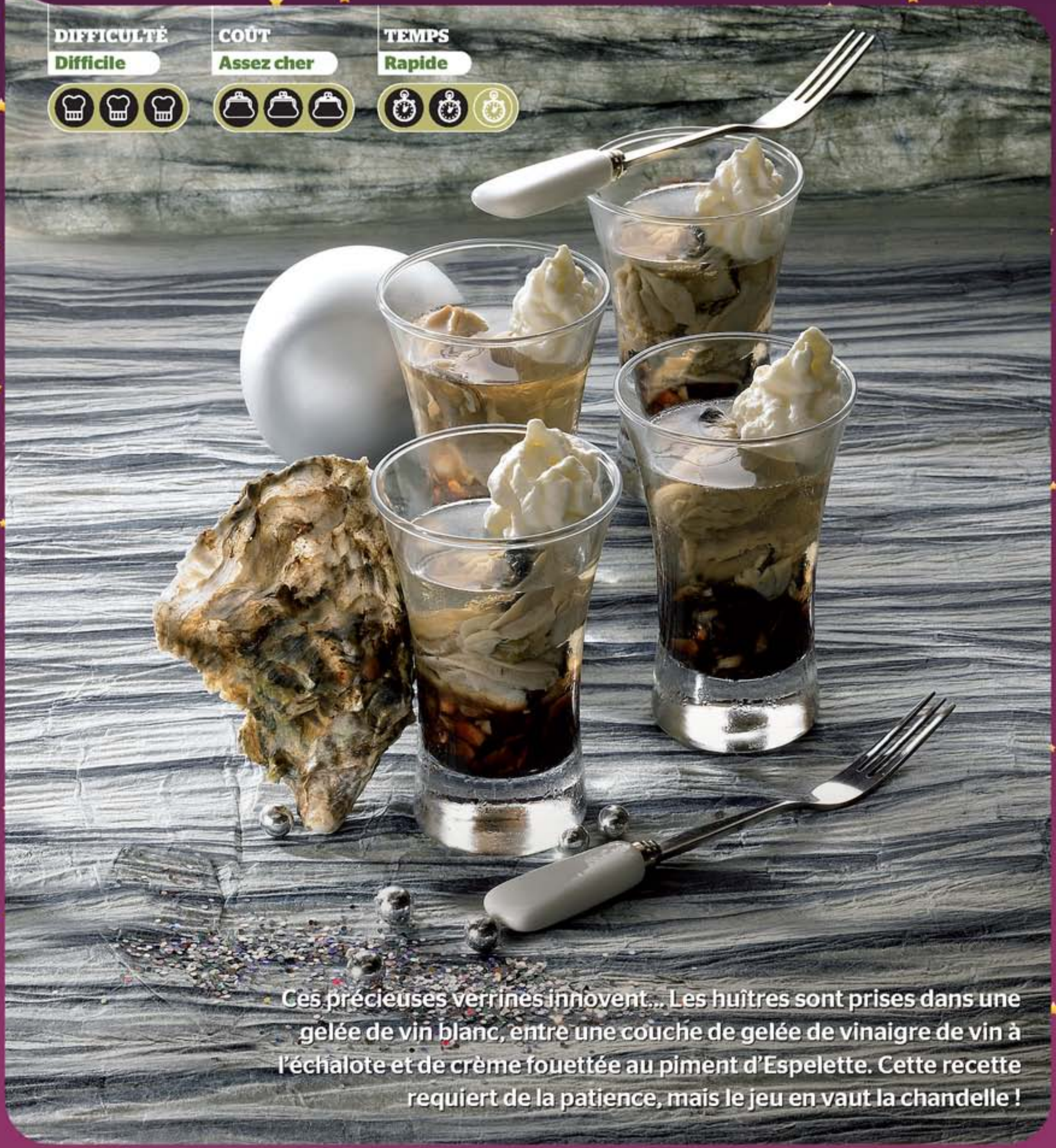
ENTRÉE **POISSONS & FRUITS DE MER**

Huîtres en gelée et crème au piment

DIFFICULTÉ Difficile

COÛT Assez cher

TEMPS Rapide



Ces précieuses verrines innovent... Les huîtres sont prises dans une gelée de vin blanc, entre une couche de gelée de vinaigre de vin à l'échalote et de crème fouettée au piment d'Espelette. Cette recette requiert de la patience, mais le jeu en vaut la chandelle !

>Huîtres en gelée et crème au piment

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES

- 12 à 16 huîtres

Pour la gelée de vinaigre

- 1 échalote
- 7 cl de vinaigre de vin
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 feuille de gélatine

Pour la gelée de vin blanc

- 15 cl de muscadet
- 2 feuilles de gélatine

Pour la crème chantilly

- 10 cl de crème liquide
- 1/2 citron
- 2 pincées de piment d'Espelette
- 1/2 cuil. à café de fleur de sel

Préparation
20 min
Repos
30 min
Cuisson
5 min

1 **Mettez toutes les feuilles de gélatine à tremper dans une assiette creuse avec de l'eau froide pendant 5 minutes.** Pelez l'échalote et hachez-la finement.

2 Pour la gelée de vinaigre : dans une petite casserole, faites chauffer les deux vinaigres. **Essorez une feuille de gélatine et plongez-la dans le vinaigre chaud, remuez**, retirez du feu et ajoutez l'échalote.

3 **Versez 1 cuillerée à soupe de vinaigre à l'échalote dans chacune des verrines et placez-les au réfrigérateur.** Ouvrez les huîtres, faites-les pocher dans une casserole 30 secondes dans leur eau.

4 Faites chauffer le vin blanc dans une casserole, incorporez deux feuilles de gélatine et laissez tiédir. **Lorsque la gelée au vinaigre d'échalote est prise, mettez trois ou quatre huîtres (sans leur jus) dans chaque verrine.**

LA PRÉSENTATION

Couvrez les huîtres de gelée au vin blanc. Laissez prendre la gelée 30 minutes. Montez au batteur la crème liquide en chantilly. Incorporez-y le piment, la fleur de sel, 2 cuillerées à soupe d'eau des huîtres et 1 cuillerée de jus de citron.

Lorsque la gelée est bien prise, mettez la chantilly dans une poche à douille et comblez les verrines avec la crème pimentée. Servez bien frais.

J'ACHÈTE !

Le choix des huîtres : prenez des huîtres d'un calibre moyen, n° 3. Les numéros sont inversement proportionnels à la grosseur de l'huître. La qualité « spéciale » est plus charnue, et la mention « claire », du nom des marais, signifie que l'affinage s'est fait pendant une durée minimale dans des bassins spéciaux. Les huîtres se conservent plusieurs jours entre 5 et 15 °C.

JE M'ORGANISE !

Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez former une boule de crème avec une cuillère à glace. Trempez la cuillère dans l'eau froide avant de former d'autres boules. Il est important de faire cuire rapidement les huîtres, soit dans leur eau, soit dans le vin blanc, afin qu'elles se conservent bien. Plongez-les dans le vin blanc bouillant 30 secondes et sortez-les avant d'ajouter la gelée.

2009 © Editions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 090 • 35-03 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddeo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

ENTRÉE **PAINS & TARTES**

Blinis poulet saumon

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Rapide

Des blinis à la volaille et au poisson pour un apéritif vraiment pas commun. Recouverts d'une crème d'aneth pour les uns et d'une sauce moutarde-mayonnaise pour les autres, vos invités n'en feront qu'une bouchée.

>Blinis poulet saumon

INGRÉDIENTS POUR 16 BLINIS

Blinis au poulet
- 4 cuil. à soupe de mayonnaise
- 1 cuil. à café de moutarde
- 2 tranches fines de blancs de poulet fumé
- 8 feuilles d'origan frais

Blinis au saumon fumé
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 6 brins d'aneth
- 50 g de saumon
- 1/2 citron
- 1 cuil. à café de câpres égouttées

Préparation
10 min

1 Préparez les blinis au poulet. Dans un bol, **mélangez la moutarde et la mayonnaise.**

2 Coupez les tranches de poulet à la taille des blinis. Tartinez 8 blinis de sauce moutarde-mayonnaise. **Recouvrez de poulet fumé.** Réservez au frais.

3 Préparez les blinis au saumon. Lavez essorez et ciselez 4 brins d'aneth. Dans un bol, mélangez la crème avec l'aneth ciselé. **Prélevez le zeste du demi-citron avec un couteau zesteur.**

4 Ajoutez le zeste à la crème, poivrez. Hachez finement les câpres dans le bol d'un robot mixeur et **ajoutez-les à la crème.**

5 Coupez le saumon à la taille des blinis. **Tartinez les 8 blinis restants du mélange de crème.** Ajoutez des lamelles de saumon. Pressez le jus du demi-citron sur les blinis.

LA PRÉSENTATION

Décorez avec les 2 brins d'aneth restants les blinis au saumon, et de feuilles d'origan préalablement lavées les blinis au poulet. **Disposez joliment les blinis dans un plat de présentation.**

MA VARIANTE !

Je fais moi-même les blinis.
Pour 16 petits blinis.
Versez 2 yaourts bulgares dans un saladier, ajoutez 2 pots de yaourt de farine et 1 sachet de levure chimique. Mélangez. Ajoutez 2 œufs entiers. Salez. Remuez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
Puis faites chauffer une poêle antiadhésive. Versez une petite louche de pâte. Quand la pâte commence à faire des trous, retournez-la et faites-la cuire encore quelques minutes.

J'UTILISE AUTREMENT !

Pour un apéritif des grands soirs, proposez avec ces blinis toutes sortes de mets différents et originaux, tous faciles à préparer. Confectionnez des rillettes en mélangeant des miettes de thon ou des sardines écrasées avec du fromage à tartiner. Proposez des moules à l'escabèche, que l'on trouve sous forme de conserve. Servez des petites verrines de fromage à tartiner, de crevettes décortiquées et de dés de mangue. Pensez aussi à des verrines de surimi, de tzatziki et de cacahuètes hachées. Bref, improvisez en fonction de vos réserves et de vos envies.

2009 © Éditions Atlas, imprimé en U.E. A2. 090 • 05-07 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Directrice de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

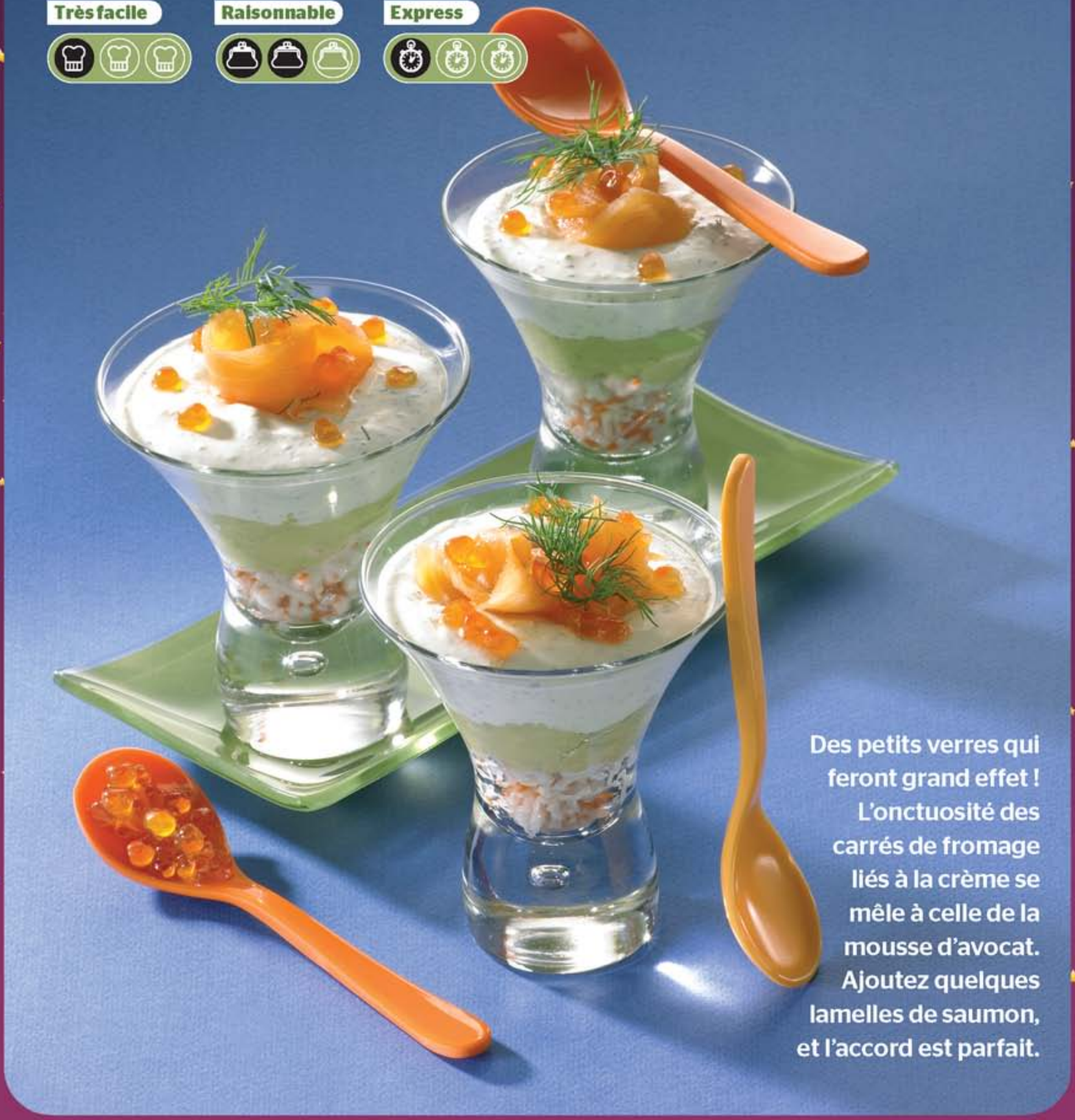
ENTRÉE **LÉGUMES**

Mousse d'avocat, crème et saumon

DIFFICULTÉ
Très facile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Express



Des petits verres qui feront grand effet ! L'onctuosité des carrés de fromage liés à la crème se mêle à celle de la mousse d'avocat. Ajoutez quelques lamelles de saumon, et l'accord est parfait.

>Mousse d'avocat, crème et saumon

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES OU 8 PETITES

- 1 avocat
- 3 cuil. à soupe de surimi râpé
- 1 citron vert
- 8 carrés frais
- 8 cuil. à soupe de crème fraîche
- 2 tranches de saumon
- quelques œufs de saumon
- brins d'aneth
- poivre

Préparation
15 min

1 **Répartissez au fond de chacune de vos verrines le surimi râpé.**

2 Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau et la peau. **Réduisez-le en purée** avec une fourchette et pressez dessus la moitié du citron. Répartissez cette mousse dans les verrines sur le surimi.

3 Mixez la crème fraîche avec les carrés frais, poivrez. **Ajoutez quelqus brins d'aneth** préalablement lavé et ciselé. Couvrez les verrines de ce mélange.

LA PRÉSENTATION

Sur votre plan de travail, coupez les tranches de saumon en lamelles fines et confectionnez des rosaces de saumon. **Disposez-les sur vos verrines.**

Décorez avec les brins d'aneth restants et **des œufs de saumon.** Mettez au frais.

Servez ces petites verrines bien froides, **arrosez d'un peu de jus de citron,** donnez un dernier tour de moulin de poivre.

J'ACHÈTE !

On trouve bien souvent les tranches de saumon entières vendues par 4 ou 6. Vous pouvez acheter des chutes de saumon, qui conviendront très bien pour cette recette et qui vous coûteront moins cher.

JE REMPLACE !

Pour des verrines plus simples, ou pour les enfants, supprimez le surimi râpé et remplacez le saumon fumé par des petits dés de jambon blanc, l'avocat par des dés de tomate ou de concombre.
Les carrés frais par de la Vache qui rit, du Kiri, de la crème fraîche ou de la ricotta.
Pour gagner du temps, remplacez l'avocat par du guacamole tout prêt.
Pour varier vos verrines, lors d'un buffet, alternez des lamelles de saumon, de filet de truite fumée ou de flétan...

MA VARIANTE !

Verrine avocat-surimi-thon : ajoutez à l'avocat réduit en purée 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1/2 cuillerée à café de moutarde et 1 petite boîte de thon émietté.
Coupez en dés 10 bâtonnets de surimi. Lavez et coupez en deux 10 tomates-cerises.
Remplissez vos verrines d'avocat au thon. Recouvrez de tomates-cerises, puis d'une nouvelle couche d'avocat au thon, puis de dés de surimi.
Servez bien frais.

2008 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2.000 • 06-08 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective. • Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Estrajat

ENTRÉE **VOLAILLES & LAPIN**

Foie gras pain d'épice

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Assez cher

TEMPS
Rapide

Une recette à réserver pour une grande occasion, comme les fêtes de fin d'année. La dégustation du foie gras avec la marmelade et le pain d'épice laisse un souvenir de grand moment gastronomique. Servez en cuillère pour encore plus de raffinement.

>Fois gras pain d'épice

INGRÉDIENTS POUR 12 CUILLÈRES

- 120 g de foie gras

Marmelade de poires
(pour 6 cuillères)

- 2 poires
- 1 cuil. à soupe de miel
- 2 pincées de cannelle en poudre

Marmelade de figues
(pour 6 cuillères)

- 150 g de figues
- 50 g de sucre roux
- 5 cl de porto
- 4 tranches de pain d'épice
- Poivre au moulin

Préparation
20 min
Cuisson
20 min
Réfrigération
1h + 1h

1 Préparez la marmelade de poires. Épluchez les poires, retirez-en le cœur et coupez-les en dés. **Mettez-les dans une casserole avec le miel et la cannelle.** Faites compoter, à feu doux 10 minutes.

2 **Remuez régulièrement avec une cuillère en bois,** puis versez la marmelade dans un bol, laissez-la refroidir et couvrez le bol d'un film alimentaire. Réservez au frais 1 heure.

3 Préparez la marmelade de figues. **Épluchez les figues** et coupez-les en dés. Mettez-les dans une casserole avec le sucre roux et le porto. Faites compoter à feu doux une dizaine de minutes.

4 Remuez régulièrement avec une cuillère en bois **puis versez la marmelade dans un bol,** laissez-la refroidir. Couvrez le bol d'un film alimentaire et réservez au frais 1 heure.

5 15 minutes avant de servir, **coupez le foie gras en 12 cubes** de la taille de vos cuillères. Au besoin, passez la lame de votre couteau sous l'eau chaude pour faciliter la découpe.

LA PRÉSENTATION

Répartissez la marmelade de poires dans 6 cuillères et la marmelade de figues dans les 6 autres. **Posez sur chacune un dé** de foie gras. Donnez un tour de moulin à poivre et servez.

JE SERS AVEC !

Des toasts, des gressins, du champagne ou un vin blanc liquoreux, comme un monbazillac, un sauternes ou un coteaux-du-layon.

JE REMPLACE !

Pour des cuillères plus ordinaires mais très goûteuses, remplacez le foie gras par de la mousse de foie. Elle se marie parfaitement avec la figue et la poire. Pour gagner du temps et préparer ces cuillères en 5 minutes, utilisez des marmelades ou des confitures toutes faites, achetées dans le commerce.

JE PRÉSENTE AUTREMENT !

Vous pouvez aussi présenter dans 8 verrines assez larges mais peu profondes. Dans ce cas, répartissez chaque marmelade de fruits dans 4 verrines. Réservez au frais.
Au moment de servir, coupez le foie gras en 8 tranches et disposez-les sur les marmelades. Donnez un tour de moulin à poivre et servez.

2008 © Éditions Atlas. Imprimé en UE. AZ 000 • 05-12 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Nadéo, Christine Sefrioui. Photographies : Philippe Exbrayat

ENTRÉE **LÉGUMES**

Tartare de tomates, concombre et thon

DIFFICULTÉ
Très facile

COÛT
Bon marché

TEMPS
Rapide

Des crudités agrémentées
de thon servies en verrines
pour changer du sempiternel saladier.
Une entrée que vous pourrez proposer
lors d'un buffet ou d'un dîner chic entre amis.

>Tartare de tomates, concombre et thon

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES

- 4 tomates
- 1 concombre
- 150 g de thon au naturel
- 300 g de feta
- 1 citron
- 8 feuilles de basilic
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Préparation
15 min
Repos
30 min

1 Portez une grande casserole d'eau à ébullition et plongez-y les tomates 30 secondes. **Pelez-les** et coupez-les en quartiers puis en dés. Mettez-les dans un saladier et réservez au frais.

2 Pelez le concombre, coupez-le en deux dans le sens de la longueur. A l'aide d'une cuillère, épépinez-le. **Taillez-le en petits cubes** et mettez-les dans une assiette creuse, salez généreusement et réservez au frais 30 minutes.

3 Émiettez le thon dans un bol. Lavez, essorez et ciselez grossièrement le basilic. Coupez la feta en petits dés réguliers. Pressez le citron. **Faites une vinaigrette en émulsionnant le vinaigre, l'huile, le jus de citron.** Ajoutez le basilic, poivrez.

4 Passez le concombre rapidement sous l'eau puis égouttez-le. Posez-le sur du papier absorbant. Mettez-le dans un bol. **Versez la vinaigrette sur les tomates et sur les dés de concombre sans les mélanger.**

LA PRÉSENTATION

Disposez quatre verres suffisamment larges devant vous. **Déposez une couche de tomates,** puis de thon, de feta et de concombre. Remplissez les verres à moitié.

Puis renouvelez l'opération.
Donnez un tour de moulin et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

J'ACHÈTE !

On trouve la tomate toute l'année sur nos marchés, bien que sa pleine saison soit de mai à octobre. Choisissez-la plutôt ferme, avec une peau lisse. Selon la variété, elle sera plus ou moins charnue et juteuse. Son odeur, très parfumée, reste un vrai gage de qualité. Vous aurez l'embarras du choix entre les variétés : les tomates cocktail, bien parfumées, les grappes juteuses, les rondes lisses plutôt réservées pour être farcies, les côtelées rustiques et charnues comme la Marmande ou la Cœur de bœuf...
Évitez de les conserver au réfrigérateur, ce qui leur fait perdre leur saveur.

JE REMPLACE !

Vous pouvez remplacer la feta par des dés de mozzarella, le thon par des anchois ou des olives noires hachées grossièrement. Ajoutez aux tomates quelques oignons frais hachés.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. (00) • 03-01 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddeo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

EDITIONS ATLAS

Feuilletés apéritifs

DIFFICULTÉ Facile

COÛT Bon marché

TEMPS Rapide

Cet assortiment de torsades salées donnera instantanément un air de fête à votre apéritif ! Oubliez les chips, et confectionnez en quelques minutes ces feuilletés maison riches en couleurs et en saveurs. Utilisez du jambon, du gruyère, mais aussi des graines de sésame et de pavot pour un résultat très appétissant !

>Feuilletés apéritifs

INGRÉDIENTS POUR 18 TORSADES

Torsades au jambon et gruyère
- 1 pâte feuilletée
- 2 tranches de jambon blanc
- 50 g de gruyère râpé
- 1 œuf

Torsades aux pavot et sésame
- 1 pâte feuilletée
- 2 cuil. à soupe de graines de sésame
- 2 cuil. à soupe de graines de pavot
- 1 œuf

Torsades aux anchois
- 1 pâte feuilletée
- 1 petit pot d'anchois à l'huile
- 1 œuf

Préparation
10 min
Cuisson
10 min chaque fournée

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Commencez par les torsades au jambon. Étalez la pâte sur le plan de travail. **Badigeonnez-la d'œuf battu,** puis coupez-la en deux.

2 Parsemez un des deux demi-cercles de gruyère râpé et **posez dessus les tranches de jambon.** Recouvrez avec le deuxième demi-cercle, la face badigeonnée d'œuf sur l'extérieur.

3 Coupez des lamelles de 1,5 cm de largeur et **vrillez-les pour former des torsades.** Mettez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en enfournez 10 minutes.

4 Torsades aux graines : déroulez une pâte feuilletée, badigeonnez-la d'oeuf battu et saupoudrez de graines de pavot et de sésame. **Pressez les graines dans la pâte.** Coupez des lamelles de 1,5 cm et torsadez-les. Badigeonnez d'oeuf battu. Enfournez.

5 Torsades aux anchois : déroulez la pâte, badigeonnez-la d'oeuf battu et coupez-la en 2 demi-cercles. **Disposez les anchois avec un peu d'huile** sur une face en pressant les anchois dans la pâte du bout des doigts.

LA PRÉSENTATION

Couvrez avec le second pâton, badigeonnez d'œuf, découpez des lamelles et torsadez. Enfournez. **Présentez vos torsades sur des plateaux ou dans de jolis verres.**

MA VARIANTE!

Vous pouvez, à partir de cette base d'une pâte feuilletée et d'un œuf battu, confectionner toutes sortes de torsades.
Pensez aux épices (cumin, paprika...), aux herbes de Provence, à des pâtes toutes faites comme le pesto (purée de basilic), au caviar d'aubergines, aux tomates séchées, à la tapenade (purée d'olives)...
Remplacez le jambon blanc par du jambon de pays...
Vous pouvez également préparer avec vos enfants des torsades sucrées en les agrémentant de confiture ou de pâte à tartiner au chocolat.

JE M'ORGANISE!

Vous pouvez confectionner ces feuilletés bien avant le jour J en préparer un nombre important et les congeler sans les avoir fait cuire.
Ainsi vous aurez toujours ces feuilletés à portée de la main pour un apéritif improvisé, ou simplement pour gagner du temps si vous préparez un dîner pour des amis un soir.
Il vous suffira de sortir les feuilletés au fur et à mesure de vos besoins et de les faire cuire 10 minutes dans le four préchauffé à 210 °C (th. 7).

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2.080 • 04-06 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Nadrigo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Nadrigo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Ebrard

ENTRÉE **POISSONS & FRUITS DE MER**

Verrines au saumon

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Assez cher

TEMPS
Rapide

Des tranches de poissons fumés se mêlent aux œufs de poissons, le tout relevé par des brins d'aneth et de la crème de raifort. Une entrée qui ne passera sûrement pas inaperçue !

>Verrines au saumon

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES

- 4 petites tranches de saumon fumé
- 4 tranches d'espadon fumé
- 4 tranches de flétan fumé
- 4 cuil. à soupe d'œufs de saumon
- 4 cuil. à soupe d'œufs de lump noirs
- 6 brins d'aneth + 4 pour la décoration
- 3 citrons
- 15 cl de crème fleurette bien froide
- 1 cuil. à café de crème de raifort
- sel

Préparation
15 min

1 Pressez le jus des citrons. Dans un saladier bien froid, **fouettez la crème au batteur** avec la moitié du jus de citron jusqu'à obtention d'une chantilly.

2 Lavez, essorez et ciselez l'aneth. Ajoutez-le à la chantilly **avec la crème de raifort.** Mélangez.

3 Disposez devant vous 4 verres de diamètre suffisamment large. **Déposez au fond de chaque verre une cuillerée de crème.**

4 Recouvrez d'une couche d'œufs de lump et **d'une couche d'œufs de saumon.** Puis à nouveau d'une couche de crème citronnée.

5 Au besoin, recoupez les tranches de poisson à la taille des verres et **recouvrez la crème citronnée de 3 tranches des 3 poissons fumés.**

LA PRÉSENTATION

Arrosez du reste du jus de citron et réservez au frais avant de servir. Au dernier moment, **décorez avec les 4 brins d'aneth restants.**

J'ACHÈTE !

Il n'est pas obligatoire d'acheter de belles tranches de saumon, des chutes, moins onéreuses, suffisent.
Vous trouverez des tranches de ces trois poissons au rayon poissons prédécoupés, souvent présentés dans des barquettes.
Un peu oubliée chez nous, la crème de raifort est particulièrement appréciée des Anglo-Saxons pour sa saveur piquante et agréablement rafraîchissante. Elle peut aisément remplacer la moutarde. Elle se trouve au rayon condiments.

MON ASTUCE DE CUISINIER !

Une chantilly n'est pas forcément évidente à monter. Assurez-vous que la crème est bien froide, liquide et n'est surtout pas allégée (le manque de matière grasse empêche une crème de monter). Les ustensiles comme le saladier doivent être bien froids aussi. Il existe également des sachets de « fixe chantilly », qui vous garantiront une chantilly ferme et onctueuse à la fois.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 000 • 04 05 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serfaty. Photographies : Philippe Estrazulas

PLAT

VOLAILLES & LAPIN

Poulet au roquefort et cognac

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Rapide

Une fricassée de dés de poulet revenue dans une crème au roquefort, à servir sur un plateau individuel avec un dôme de riz. Un plat résolument gourmand et gourmet qui peut être servi lors d'un dîner de fête.

> Poulet au roquefort et cognac

INGRÉDIENTS POUR 4 PLATS INDIVIDUELS

- 4 blancs de poulet
- 25 g de beurre
- 150 g de roquefort
- 25 cl de crème fraîche
- 1/2 verre de cognac
- 200 g de riz
- sel, poivre

Préparation
20 min
Cuisson
30 min

1 Portez une casserole d'eau salée à ébullition et **faites cuire le riz** le temps indiqué sur l'emballage (entre 10 et 20 minutes).

2 Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Coupez les blancs de poulet en dés, mettez-les dans la sauteuse et **faites-les dorer.**

3 Salez, poivrez, mélangez, couvrez et laissez cuire 25 minutes. **Arrosez de cognac** en fin de cuisson, retirez du feu et faites flamber.

4 Dans un bol, écrasez le roquefort à la fourchette, **ajoutez la crème fraîche, versez dans la sauteuse et laissez épaissir quelques minutes.**

5 Égouttez le riz, versez-le dans une timbale, tassez bien avec les doigts et **renversez la timbale sur un plat de présentation.**

LA PRÉSENTATION

Mettez des dés de poulet à côté du riz et nappez de sauce. Renouvelez l'opération avec les autres plats et servez aussitôt.

JE SERS AUTREMENT !

Servez dans des petites cocottes, avec le riz à part présenté dans des verrines. Servez dans des cuillères de présentation suffisamment larges et nappez de sauce. Servez dans des verrines en les remplissant à moitié de riz et à moitié de poulet.

MA VARIANTE !

Poulet aux crottins de Chavignol et poivrons
Ingrédients : 4 blancs de poulet, 2 poivrons rouges, 2 crottins, 1 gousse d'ail hachée, 1 cuil. à café de cumin, 1 cuil. à café de cannelle, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.
Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Coupez les blancs de poulet en dés. Lavez les poivrons, épépinez-les et coupez-les en deux. Coupez les fromages de chèvre en dés. Mettez le poulet dans un saladier avec les épices, l'huile, l'ail et mélangez. Répartissez les dés de poulet dans les demi-poivrons, couvrez-les de dés de fromage, mettez-les dans un plat allant au four et enfournez-les 30 minutes. Servez chaud.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 080 • 37-07 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

PLAT

VOLAILLES & LAPIN

Pintade à la crème de truffe

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Assez cher

TEMPS
Rapide

Cette recette se fait avec des suprêmes de pintade, qui garderont toute leur onctuosité car ils sont cuits à la vapeur. Un plat aussi gourmet que gourmand, très rapide à faire, à servir pour un repas de fête.

>Pintade à la crème de truffe

INGRÉDIENTS POUR 12 CUILLÈRES LARGES

- 3 suprêmes de pintade
- 1 truffe en boîte (10 g)
- 20 cl de crème fraîche
- 15 cl de porto

Préparation
15 min
Cuisson
20 min

1 Réservez le jus de truffe. Coupez délicatement la truffe en fines lamelles et **glissez quelques lamelles sous la peau des suprêmes de pintade.**

2 Hachez le reste de truffe et réservez-le. Préparez le cuit-vapeur : **versez dans l'eau 10 cl de porto** et amenez à ébullition.

3 **Disposez les suprêmes dans le panier-vapeur** et faites cuire 15 minutes. Pendant ce temps, faites réduire le porto à feu moyen.

4 Ajoutez la crème fraîche et laissez épaissir. **Ajoutez le jus de truffe et le reste des lamelles.** Salez et poivrez.

LA PRÉSENTATION

Posez rapidement les suprêmes sur une planche à découper et détaillez-les en trois.

Disposez une tranche de suprême dans chaque cuillère et **nappez de sauce.** Servez aussitôt.

MON MARCHÉ !

Vous pouvez remplacer la truffe entière par des morceaux, des brisures ou des pelures de truffe. Si cela vous paraît trop compliqué de les glisser sous la peau des suprêmes, mettez-les dans la sauce, mais la chair de la pintade ne s'imprégnera pas de la saveur subtile et forte de la truffe.

JE SERS AUTREMENT !

Servez ces suprêmes dans des petites cocottes individuelles, des cassolettes ou des coupelles.

JE SERS AVEC !

Servez une verrine de riz nature ou un gratin de pommes de terre légèrement aromatisé à l'huile de truffe.

MA VARIANTE !

Remplacez les suprêmes par des blancs de poulet fermier et la truffe par des morilles en conserve. Si vous n'avez pas de cuit-vapeur, vous pouvez faire cuire les suprêmes en papillotes 20 minutes au four préchauffé à 210 °C (th. 7) et préparer la sauce à part.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2.090 • 35-10 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

PLAT

POISSONS & FRUITS DE MER

Papillotes saumon-cabillaud au fenouil

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Rapide

Une recette très
« diététiquement correcte »...
ce qui ne l'empêche pas d'être
savoureuse à souhait.
Simple, rapide, servez directement
les papillotes à l'assiette.

>Papillotes saumon-cabillaud au fenouil

INGRÉDIENTS POUR 4 PAPILLOTES

- 250 g de filet de cabillaud
- 250 g de saumon
- 1 bulbe de fenouil
- 1 cuil à café de graines de fenouil
- 2 petits oignons
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel, poivre

Préparation
20 min
Cuisson
15 min
Marinade
30 min

1 **Coupez 4 rectangles de papier sulfurisé de 20 x 30 cm.** Réservez. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 **Coupez les filets de poisson en gros cubes de 3 cm de côté.** Mettez-les dans un grand bol. Versez dessus l'huile d'olive, salez et poivrez. Ajoutez les graines de fenouil et le piment d'Espelette.

3 Épluchez et détaillez les oignons en petits cubes, émincez le bulbe de fenouil en fines lamelles. **Ajoutez les oignons et le fenouil aux cubes de poisson. Remuez.**

4 Recouvrez d'un film alimentaire et laissez mariner au frais 30 minutes. **Répartissez les poissons avec les légumes sur les rectangles de papier.**

5 Versez dessus un peu de marinade, et refermez délicatement les papillotes. Rabattez les bords longs l'un sur l'autre, **puis rabattez les côtés sur le dessous.**

LA PRÉSENTATION

Mettez sur la plaque du four et faites cuire 15 minutes. Servez les papillotes à l'assiette.

JE SERS AVEC !

Avec les papillotes, privilégiez les accompagnements simples, comme des pommes-vapeur, du riz basmati nature ou des tagliatelles fraîches.

JE REMPLACE !

Tous les filets de poisson conviennent pour cette recette.
Remplacez le fenouil par 2 blancs de poireaux.
Pour une touche exotique, remplacez les oignons par une branche de citronnelle.
Pour plus d'onctuosité, ajoutez un peu de crème liquide avant de refermer les papillotes pour les faire cuire.

MON TRUC DE CUISINIER !

La cuisson en papillote permet de préserver le goût et le parfum des aliments. Il suffit donc de laisser tremper poisson, viande ou légumes dans une marinade de 15 à 30 minutes et de les faire cuire ensuite au four 30 minutes.
Pensez aux associations simples (huile d'olive, sauce soja) ajoutez des herbes fraîches ou surgelées, ail, échalotes ou oignons.
Préférez les petites quantités, émincez ou taillez les aliments pour qu'ils cuisent plus vite. Enfin, ne mettez pas trop de liquide, pas plus d'1 cuillerée de marinade, dans chaque papillote.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 090 • 15-06 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddeo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

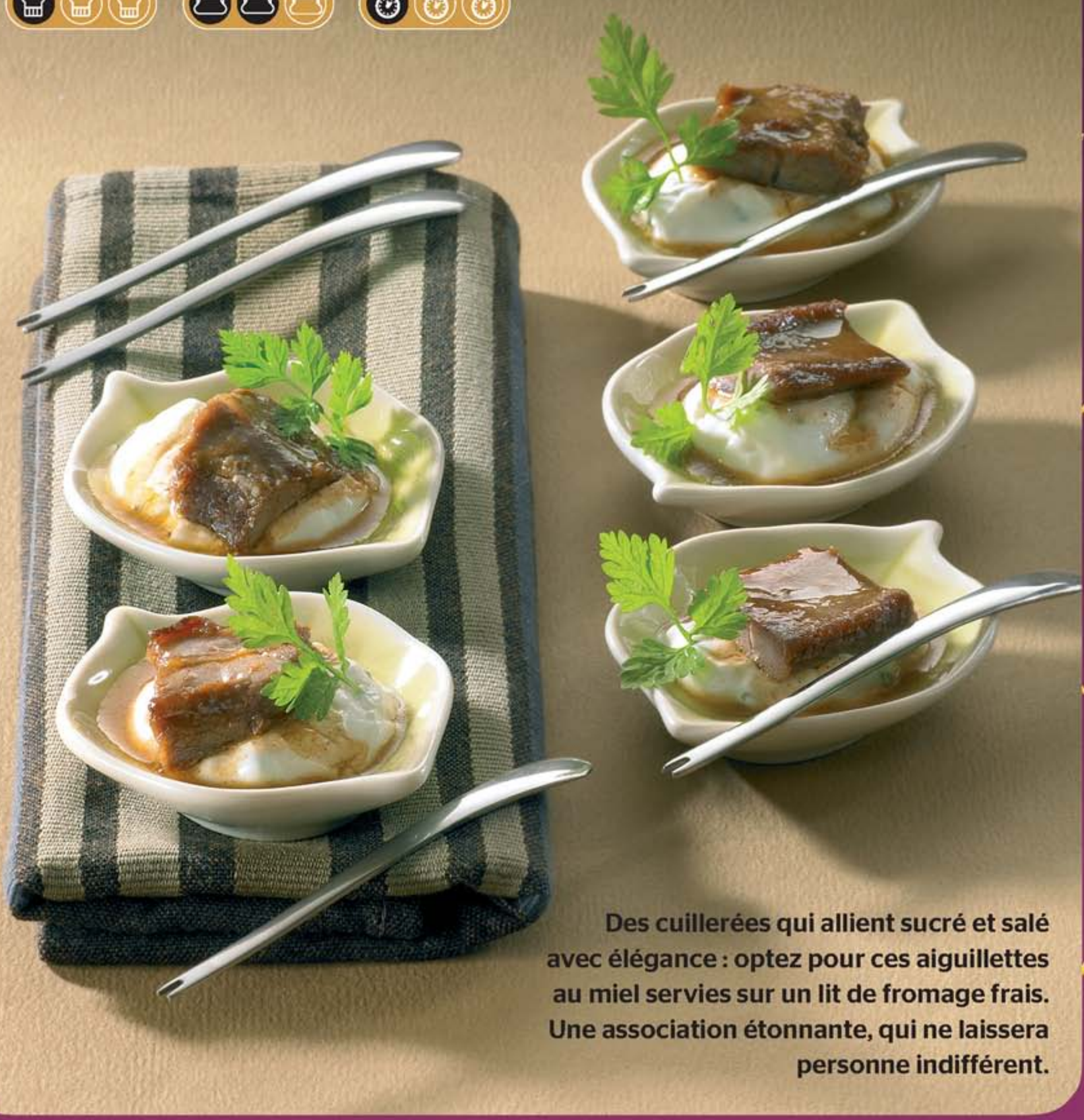
ENTRÉE **VOLAILLES & LAPIN**

Aiguillettes de canard au miel

DIFFICULTÉ
Très facile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Express



Des cuillerées qui allient sucré et salé avec élégance : optez pour ces aiguillettes au miel servies sur un lit de fromage frais. Une association étonnante, qui ne laissera personne indifférent.

>Aiguillettes de canard au miel

INGRÉDIENTS POUR 12 CUILLÈRES

- 3 aiguillettes de canard
- 2 oranges
- 4 petits-suisses
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de Cointreau
- 1 cuil. à café de paprika
- quelques brins de ciboulette
- cerfeuil pour décorer
- sel, poivre

Préparation
15 min
Cuisson
5 min
Réfrigération
1 h

1 Pressez le jus des oranges. Mettez les aiguillettes de canard dans un récipient. Ajoutez le miel et liez le tout. Ajoutez le paprika, **versez le Cointreau et le jus d'orange.** Couvrez d'un film alimentaire et laissez mariner au frais 1 heure.

2 Égouttez les aiguillettes. Réservez la marinade. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et **faites-y dorer les aiguillettes 3 à 4 minutes.**

3 Retirez les aiguillettes de la poêle et coupez chacune d'elles **en quatre parts égales.**

4 Versez la marinade dans la poêle et **faites-la réduire à feu moyen, jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.** Faites réchauffer les morceaux de canard dedans.

5 Lavez et ciselez la ciboulette, puis dans un bol **mélangez-la avec les petits-suisses.** Salez et poivrez.

LA PRÉSENTATION

Répartissez le fromage frais dans les cuillères et recouvrez d'un morceau d'aiguillette. Décorez avec du cerfeuil.

JE REMPLACE !

Les aiguillettes par un magret de canard. Faites-le cuire 5 minutes côté peau, puis coupez-le en fines lamelles. Remplacez les petits-suisses par de la ricotta. Pour des cuillères plus classiques, remplacez le fromage frais par une purée de pommes de terre.

MA VARIANTE !

Aiguillettes au miel et citron sur lit de purée de pommes de terre (dans ce cas servez les cuillères en guise de plat) :
3 pommes de terre,
10 g de beurre, 10 cl de lait,
3 aiguillettes de canard,
1 citron, 1 cuil. à soupe de miel,
1 cuil. à café d'huile, 2 cuillères à café de fond de volaille, sel, poivre.
Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Faites-les cuire 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Puis passez-les au presse-purée, ajoutez le lait et le beurre, salez et poivrez, réservez au chaud.
Prélevez le zeste d'1/4 de la peau du citron. Puis pressez le citron. Coupez les aiguillettes en quatre.
Faites dorer les morceaux 3 minutes dans l'huile chaude, ajoutez le miel, le zeste, le fond de volaille, le jus de citron et 10 cl d'eau. Remuez et laissez cuire encore 3 minutes.
Répartissez la purée dans les cuillères et couvrez-les d'un morceau de viande.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2.090 • 06-07 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Directrice de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

PLAT

POISSONS & FRUITS DE MER

Rougets aux tomates et courgettes

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Rapide

La délicate saveur du rouget en fait un mets de choix. Accompagné d'une purée de courgette et de pétales de tomates confites, il se laisse déguster nappé d'un sirop de vinaigre balsamique.

>Rougets aux tomates et courgettes

INGRÉDIENTS POUR 12 CUILLÈRES

- 4 filets de rouget surgelés
- 12 quartiers de tomates confites
- 1 courgette
- 1 bouillon cube
- 5 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- quelques feuilles de basilic
- sel, poivre

Préparation
20 min
Cuisson
15 min

1 Coupez les extrémités de la courgette, rincez-la et coupez-la en morceaux. Mettez les morceaux dans une casserole et couvrez d'eau, **ajoutez le bouillon cube.** Portez à ébullition et laissez cuire 3 minutes.

2 Avec une écumoire, retirez les morceaux de courgette du bouillon, écrasez-les légèrement à la fourchette et mettez-les dans le bol d'un robot mixeur. **Lavez les feuilles de basilic et ajoutez-les.** Mixez. Salez et poivrez.

3 Dans une casserole à fond épais, **faites réduire le vinaigre quelques minutes** à feu doux, jusqu'à obtention d'un sirop épais. Faites décongeler les filets de rouget au micro-ondes.

4 Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et **faites-y dorer les filets de rouget 1 minute sur chaque face.** Salez et poivrez. Couvrez. Faites réchauffer très rapidement la purée de courgette au micro-ondes

5 **Coupez chaque filet de poisson en trois parts.** Remplissez chaque cuillère de purée de courgette réchauffée.

LA PRÉSENTATION

Couvrez d'un morceau de rouget, d'une tomate et nappez légèrement de sirop de vinaigre balsamique. Servez aussitôt.

JE M'ORGANISE !

Pour gagner du temps, utilisez de la purée de courgette surgelée. Souvent présentées sous forme de galets portionnables, les purées de légumes s'adaptent facilement à la quantité souhaitée.

JE REMPLACE !

Les filets de rouget par des filets de poisson blanc (cabillaud, flétan, lieu). La purée de courgette par une purée de petits pois, de pommes de terre ou de brocolis.

MA VARIANTE !

Préparez des tomates confites maison, c'est simplissime, délicieux, mais prévoyez une bonne heure et demie de cuisson : 1 petite barquette de tomates-cerises, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 cuil. à soupe de sucre Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mettez les tomates dans un plat allant au four, recouvrez-les d'huile et de vinaigre, saupoudrez-les de sucre et enfournez. Remuez et vérifiez la cuisson toutes les 30 minutes.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 090 • 06-08 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective. • Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat.

PLAT

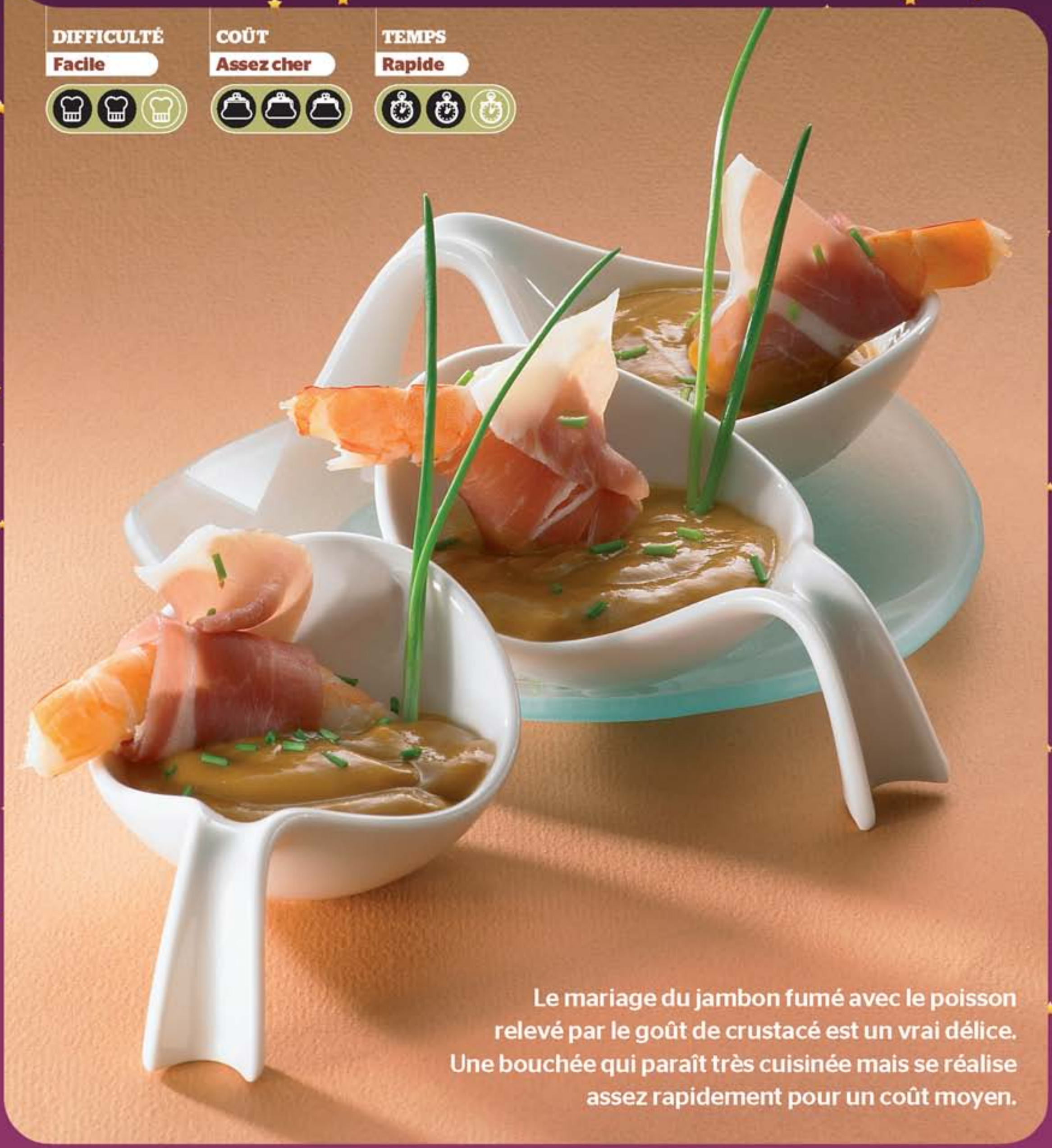
POISSONS & FRUITS DE MER

Crevettes au jambon fumé sur bisque

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Assez cher

TEMPS
Rapide



Le mariage du jambon fumé avec le poisson relevé par le goût de crustacé est un vrai délice. Une bouchée qui paraît très cuisinée mais se réalise assez rapidement pour un coût moyen.

>Crevettes au jambon gratiné sur bisque

INGRÉDIENTS POUR 12 CUILLÈRES

- 12 crevettes
- 50 g de beurre
- 1 oignon
- 1 cuil. à soupe de cognac
- 2 cuil. à soupe de vin blanc
- 10 cl de fumet de poisson
- 1 petite boîte de bisque de homard
- 6 tranches très fines de jambon fumé
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 12 cure-dents

Préparation
20 min
Cuisson
25 min

1 Épluchez et émincez l'oignon. **Décortiquez les crevettes** et conservez les carapaces.

2 Dans une sauteuse, faites fondre 30 g de beurre et **faites suer les carapaces de crevettes.** Ajoutez l'oignon émincé et laissez cuire encore 4 minutes.

3 Hors du feu, ajoutez le vin blanc, le cognac et le fumet de poisson. Remettez sur feu moyen 5 minutes, **faites réduire de moitié,** puis ajoutez la bisque de homard.

4 Laissez mijoter la sauce encore 5 minutes puis **passez-la au tamis.** Réservez. Éliminez le gras des tranches de jambon et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

5 Enveloppez chaque crevette d'une demi-tranche de jambon. **Maintenez-les avec un cure-dent.** Faites fondre le reste du beurre et faites-les revenir délicatement 2 minutes. Faites réchauffer la sauce de bisque de homard.

LA PRÉSENTATION

Versez un peu de bisque au fond de chaque cuillère, ajoutez une crevette, débarrassée du cure-dent décorez **avec une pointe de crème fraiche** et de ciboulette préalablement lavée et ciselée.

JE REMPLACE !

Remplacez le jambon par des tranches de pancetta, de la ventrèche (tranches de poitrine de porc). Les crevettes par des gambas ou des langoustines.

MA VARIANTE !

Proposez des crevettes au lard et au piment d'Espelette en guise d'amuse-gueules. Épluchez 12 crevettes. Éliminez la couenne et les cartilages de 12 fines tranches de lard et faites-les blanchir 2 minutes dans l'eau bouillante. Saupoudrez les crevettes de piment d'Espelette, puis entourez-les de tranches de lard en les maintenant avec un cure-dent. Faites suer les crevettes dans 20 g de beurre quelques minutes.

J'UTILISE AUTREMENT !

S'il vous reste de la bisque de homard, servez-la le lendemain avec des croûtons à l'ail, du gruyère râpé et de la rouille. Pour un plat plus conséquent, ajoutez à la bisque lorsque vous la faites réchauffer des filets de poissons blancs, de la rascasse, des filets de rouget. Une fois les filets cuits, servez-les dans la bisque, accompagnés de pommes de terre à la vapeur.

2008 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2.000 • 04-01 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective. • Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddeo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Estraugat

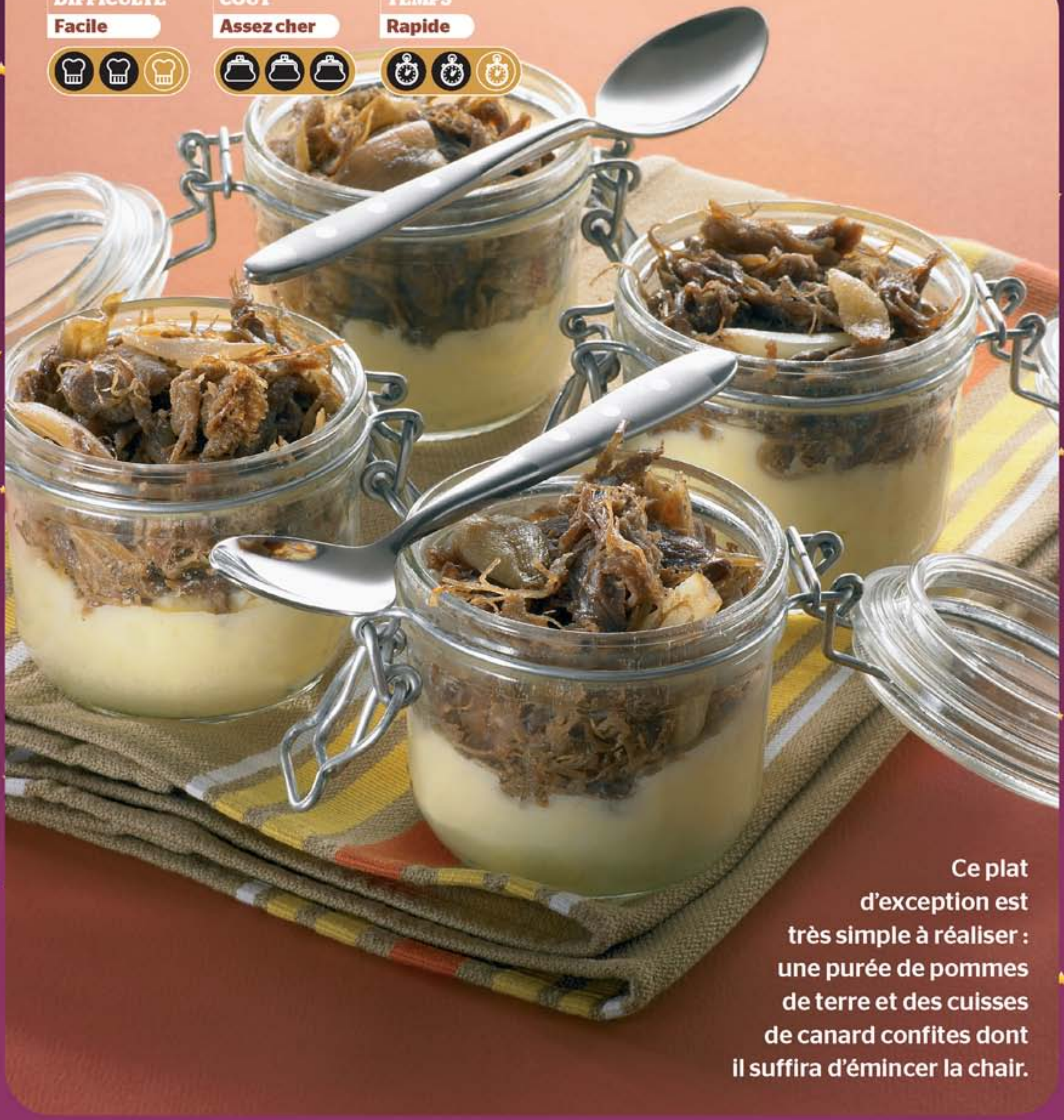
PLAT **VOLAILLES & LAPIN**

Parmentier de canard

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Assez cher

TEMPS
Rapide



Ce plat d'exception est très simple à réaliser : une purée de pommes de terre et des cuisses de canard confites dont il suffira d'émincer la chair.

>Parmentier de canard

INGRÉDIENTS POUR 4 MINIBOCAUX

- 4 cuisses de canard
- 5 pommes de terre
- 8 échalotes
- 40 g de beurre
- 15 cl de lait
- 1 cuil. à soupe de sucre
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- sel, poivre

Préparation
20 min
Cuisson
30 min

1 Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Épluchez les pommes de terre, **coupez-les en gros cubes** et faites-les cuire 20 minutes.

2 Pendant ce temps, épluchez les échalotes et coupez-les en deux. **Faites-les revenir dans la moitié du beurre** et faites-les caraméliser en ajoutant le sucre et le vinaigre balsamique, une quinzaine de minutes.

3 Une fois les pomms de terre cuites, égouttez-les, **réduisez-les en purée au moulin à légumes au-dessus d'un récipient.** Ajoutez le reste de beurre et le lait. Salez et poivrez. Mélangez.

4 Otez la peau des cuisses de canard et **émincez la chair.** Ajoutez-la aux échalotes confites. Liez l'ensemble à feu doux quelques minutes.

LA PRÉSENTATION

Disposez 4 minibocaux devant vous. **Remplissez-les à moitié de purée de pommes de terre.**

Recouvrez de confit de canard aux échalotes jusqu'au bord. **Tassez un peu pour fermer les bocaux.** Faites-les réchauffer 10 minutes au bain-marie dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6).

JE SERS AVEC !

Une bonne salade verte croquante, une scarole par exemple, assaisonnée d'une vinaigrette faite avec un mélange d'huile d'olive et d'huile de noix.

JE PRÉSENTE AUTREMENT !

Présentez ce parmentier de canard en verrines.
Dans ce cas, juste avant de servir, faites réchauffer la purée et la chair de canard séparément, puis montez les verrines en alternant une couche de purée, une de canard et à nouveau une de purée et une de canard.
Saupoudrez de noisettes concassées ou de pignons de pin préalablement grillés.
Ne laissez pas refroidir, servez aussitôt.
Si vos verres supportent la chaleur, vous pouvez les faire réchauffer au bain-marie à 180 °C (th. 6).
Si vous avez un emporte-pièce, un cercle d'environ 7 cm, vous pouvez aussi servir à l'assiette. Disposez le cercle vide au milieu de votre assiette, remplissez à moitié de purée, puis de chair de canard, tassez légèrement et retirez le cercle. C'est une présentation qui n'a rien à envier aux grands chefs !

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 0810 • 05-09 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Nadd
Christine Serbource. Photographies : Philippe Extrayat

PLAT

PÂTES & RIZ

Risotto aux champignons

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Bon marché

TEMPS
Assez long

Cette spécialité italienne
demande une cuisson lente qui permet au riz
de s'imprégner du bouillon de cuisson jusqu'à fondre...
Un plat délicieusement onctueux à servir en verrine.

>Risotto aux champignons

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES

- 300 g de riz rond (arborio)
- 150 g de champignons de Paris
- 2 cuil. à soupe de parmesan râpé
- 1 oignon
- 1 pincée de safran
- 1/2 citron
- 10 cl de vin blanc
- 2 cubes de bouillon de viande
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 60 g de beurre
- sel, poivre

Préparation
20 min
Cuisson
25 min

1 Lavez et émincez les champignons. Mettez-les dans un saladier et arrosez-les de jus de citron. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole, **incorporez les champignons** et faites-les cuire 15 minutes.

2 Pendant ce temps, portez 1 litre d'eau à ébullition **et diluez les 2 cubes de bouillon.** Épluchez et émincez l'oignon. Dans une sauteuse, faites fondre 30 g de beurre avec l'huile d'olive.

3 Ajoutez les oignons émincés et faites-les dorer. Ajoutez le riz et laissez cuire 3 à 4 minutes **jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.** Remuez avec une cuillère en bois.

4 Sur feu moyen, ajoutez le vin blanc et laissez cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce que le vin soit complètement évaporé. **Ajoutez ensuite une louche de bouillon.** Remuez et laissez le liquide s'évaporer.

5 **Ajoutez une nouvelle louche de bouillon,** recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon et que les grains de riz soient bien fondants. Si vous manquez de bouillon, ajoutez un peu d'eau.

LA PRÉSENTATION

Ajoutez le safran, le parmesan et le reste du beurre. Mélangez. Au besoin, réchauffez les champignons et **remplissez vos verrines de couches successives** de riz et de champignons.

MA VARIANTE!

Proposez un risotto aux tomates séchées et fromage de chèvre, qui fera grand effet servi en verrine.
En plus du riz, du vin blanc et de l'oignon il vous faudra 100 g de tomates séchées en bocal, une bûchette de chèvre de 200 g et 50 g de roquette.
Procédez comme précédemment pour la cuisson du riz. Faites revenir l'oigon dans l'huile et le beurre, ajoutez le riz, le vin blanc, puis le bouillon louche par louche. Pendant la cuisson du risotto, coupez 4 tranches de fromage de chèvre et le reste en petits dés.
Égouttez les tomates et coupez-les en petits dés. Rincez, essorez et ciselez 50 g de roquette.
5 minutes avant que le risotto ne soit cuit, ajoutez tous les ingrédients excepté les rondelles de fromage. Ajoutez 40 g de beurre, salez et poivrez, remuez l'ensemble et laissez cuire 1 minute.
Passez les rondelles de chèvre sous le gril du four. Remplissez les verrines de riz, chapeautez chacune d'elles d'une rondelle de chèvre.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en UE. A2. 000 • 03 11 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective • Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Nadden. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Nadden, Christine Serbource. Photographies : Philippe Extrayat

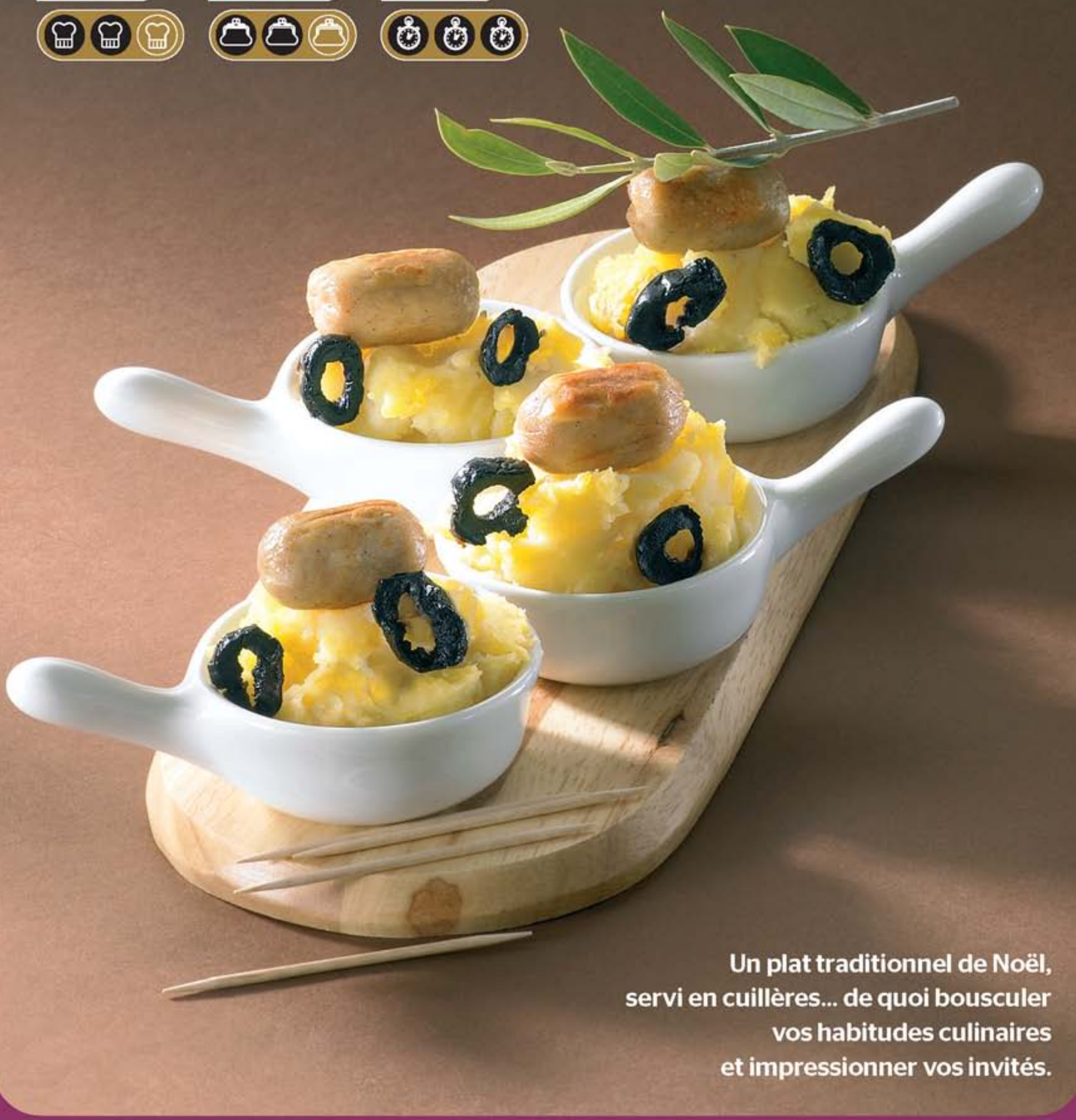
PLAT **VIANDES**

Boudins blancs sur lit de purée

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Assez long



Un plat traditionnel de Noël, servi en cuillères... de quoi bousculer vos habitudes culinaires et impressionner vos invités.

>Boudins blancs sur lit de purée

INGRÉDIENTS POUR 12 CUILLÈRES

- 12 miniboudins blancs
- 4 pommes de terre
- 6 olives noires dénoyautées
- 10 cl de lait
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre

Préparation
20 min
Cuisson
35 min

1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Portez une casserole d'eau salée à ébullition. **Plongez-y les pommes de terre coupées** et laissez cuire à petits bouillons 20 minutes.

2 Égouttez-les et **passez-les à la grille moyenne de votre presse-purée.** Mettez la purée dans la casserole, faites réchauffer à feu doux quelques minutes avec 10 cl de lait. Salez et poivrez, ajoutez une pointe de noix de muscade. Réservez.

3 Faites cuire les boudins 10 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante. **Égouttez-les** et, avec la lame d'un petit couteau, retirez-en délicatement la peau.

4 Coupez les olives en rondelles. Faites fondre le beurre dans une poêle et **faites dorer les boudins 5 minutes en les retournant régulièrement.**

5 Faites réchauffer la purée **en y ajoutant la cuillerée d'huile d'olive,** remuez avec une cuillère en bois. Au besoin, rectifiez l'assaisonnement.

LA PRÉSENTATION

Utilisez des cuillères suffisamment grandes pour accueillir les miniboudins. Répartissez la purée dans les cuillères **et disposez sur chacune un miniboudin.** Décorez avec les rondelles d'olives.

MA VARIANTE !

Faites vous-même vos boudins.
Ingrédients :
200 g de saindoux,
1 kg d'oignons,
200 g de blanc de volaille,
boyaux de porc (que vous trouverez chez votre charcutier), 100 g de gras de porc, 200 g de mie de pain, 20 cl de lait, 20 cl de crème, 4 jaunes d'œufs, 50 g de beurre, sel, poivre, muscade.
Épluchez les oignons et coupez-les en petits dés, faites-les revenir dans le saindoux 30 minutes.
Pendant ce temps, coupez les blancs de poulet et le gras de porc. Mixez-les dans le bol d'un robot mixeur avec le lait et la mie de pain. Mettez dans un saladier, ajoutez la crème et les jaunes d'œufs, la noix de muscade, puis salez et poivrez.
Versez cette préparation sur les oignons, mélangez et laissez cuire encore 15 minutes.
Nettoyez les boyaux puis faites un nœud au bout de chaque longueur. Remplissez-les de la préparation.
Lorsque 10 cm de boyau sont remplis, faites un nœud en compressant bien la partie remplie, puis remplissez de nouveau, et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Faites cuire les boudins à feu moyen 45 minutes. Dorez ensuite les boudins dans un peu de beurre, servez.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 080 • 36-07 • « Vannes, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Nadolny. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Nadolny, Christine Sorbonne. Photographies : Philippe Extrayat

Minitartes pommes et Saint-Jacques

DIFFICULTÉ Facile

COÛT Assez cher

TEMPS Rapide

Voilà un plat d'exception qui fera grand effet. L'alliance inattendue des pommes et des saint-jacques relevée d'une pointe de curry en version tartelettes saura plaire aux plus difficiles ! Une façon amusante, chic et surtout différente de servir une tarte.

>Minitartes pommes et saint-jacques

INGRÉDIENTS POUR 12 MINITARTES

- 1 pâte brisée
- 2 pommes
- 12 noix de Saint-Jacques
- 1 pincée de curry
- 20 g de beurre
- sel

Préparation
10 min
Cuisson
20 min

1 Préchauffez le four à 210 °C (th.7). Étalez la pâte brisée sur votre plan de travail. **Confectionnez 12 ronds de pâte** en vous servant d'un verre comme emporte-pièce.

2 Couvrez la plaque du four de papier sulfurisé et disposez vos ronds de pâte dessus. **Piquez-les à la fourchette** et enfournez 15 minutes.

3 Pendant ce temps, pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en tranches très fines. **Escalopez chaque noix de Saint-Jacques dans l'épaisseur en tranches fines.**

4 Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle. **Saisissez les tranches de noix de Saint-Jacques.** Salez. Parallèlement, faites caraméliser les pommes quelques minutes dans le reste du beurre.

LA PRÉSENTATION

Sortez les ronds de tarte du four. **Répartissez les pommes en rosace**, puis recouvrez de tranches de Saint-Jacques.

Saupoudrez de curry et réchauffez au four quelques instants avant de servir.

J'ACHÈTE !

Très pratiques et moins onéreuses que les fraîches, utilisez des noix de Saint-Jacques surgelées. A défaut, achetez des noix de pétoncles: moins chères elles produiront un effet tout aussi bluffant.

MON TRUC DE CUISINIER !

Très facile et rapide à faire (15 minutes maximum): une pâte brisée maison, au goût inégalable !
Pour cela, il vous faudra : 160 g de farine, 100 g de beurre ramolli et 1 cuillère à café de sel.
Coupez le beurre en petits morceaux. Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel. Ajoutez les dés de beurre et travaillez du bout des doigts. Ajoutez un peu d'eau de façon à obtenir une pâte homogène, ferme et souple à la fois. Confectionnez une boule et gardez-la au frais 1 heure avant de l'abaisser.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 050 • 04-07 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Nadeau. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Nadeau, Christine Serbource. Photographies : Philippe Estrangin

Vacherins aux fruits rouges

DIFFICULTÉ Facile

COÛT Bon marché

TEMPS Rapide

Un dessert qui fait l'unanimité après un repas copieux. Vous pouvez le préparer la veille ou l'avant-veille et le sortir 15 minutes avant de le servir.

>Vacherins aux fruits rouges

INGRÉDIENTS POUR 4 VACHERINS

- 2 meringues
- 50 cl de glace à la vanille
- 300 g de fruits rouges mélangés
- 20 cl de crème liquide entière
- 60 g de sucre glace
- 30 cl de coulis de fruits rouges

Préparation
20 min
Réfrigération
3 h

1 Versez la crème bien froide dans un saladier également froid et **montez-la en chantilly au batteur électrique.**

2 Ajoutez 40 g de sucre glace en pluie. Tapissez des ramequins de film alimentaire. **Émiettez grossièrement les meringues dans les ramequins.**

3 Lavez les fruits rouges et essuyez-les avec du papier absorbant. **Recouvrez les meringues concassées d'une couche de glace à la vanille.**

4 Couvrez-les d'une couche de fruits rouges (réservez au frais les fruits qui restent : ils serviront pour la décoration). **Ajoutez la chantilly.**

5 Couvrez de film alimentaire et mettez au congélateur au moins 3 heures. Quinze minutes avant de servir, **démoulez délicatement les ramequins.**

LA PRÉSENTATION

Recouvrez les vacherins des fruits rouges que vous avez mis de côté et nappez-les de coulis de fruits. **Saupoudrez de 20 g de sucre glace.** Servez sans attendre.

MA VARIANTE !

Vacherin express
Ingrédients :
2 œufs, 120 g de crème fraîche, 50 g de sucre en poudre, 2 meringues, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuil. à soupe de vanille liquide, 1 barquette de framboises.
Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
Battez les jaunes avec le sucre.
Montez les blancs en neige au batteur électrique et ajoutez-les délicatement aux jaunes.
Ajoutez le sucre vanillé et la vanille liquide.
Concassez grossièrement les meringues et ajoutez-les à la préparation.
Versez dans des ramequins tapissés de film alimentaire.
Mettez 3 heures au congélateur.
Démoulez et décorez de framboises.

JE SERS AUTREMENT !

Servez le vacherin en verrines
Utilisez des grands verres à whisky : concassez 2 meringues dans les verres, couvrez-les de glace à la vanille, de fruits rouges et de chantilly en bombe et servez aussitôt.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 090 • 37-10 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Directrice de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Nadéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

Sabayon de fruits rouges

DIFFICULTÉ Facile

COÛT Raisonnable

TEMPS Express

Découvrez cette crème fluide et onctueuse qui accompagne des fruits rouges. Ce dessert nécessite peu d'ingrédients et ne revient pas très cher. Présentez-le dans des petits moules à gratin.

>Sabayon de fruits rouges

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 MOULES À GRATIN

- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 15 cl de vin doux (muscat)
- 250 g de fruits rouges surgelés

Préparation
15 min
Cuisson
15 min

1 Faites décongeler les fruits rouges plusieurs heures à l'avance, ou **faites-les décongeler 5 minutes au micro-ondes.**

2 Préparez la crème : dans une jatte, **fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre** jusqu'à obtention d'un mélange mousseux, ajoutez le vin.

3 Préparez une cuisson au bain-marie : remplissez une grande casserole à moitié d'eau. **Disposez le saladier de crème dans la casserole.**

4 **Battez au fouet 10 minutes**, la crème doit légèrement épaissir.

LA PRÉSENTATION

Répartissez les fruits rouges dans les moules. **Versez dessus la préparation à la crème.**

Enfournez 5 minutes sous le grill du four, **vérifiez que le sabayon a une belle couleur dorée,** laissez tiédir et servez.

JE PRÉSENTE AUTREMENT !

Pour un dîner des grands soirs, servez le sabayon dans des coupes. Dans ce cas, comme le dessert ne peut passer au four, laissez épaissir la crème 3 minutes de plus. Une fois les crèmes dans les verres avec les fruits rouges, utilisez un chalumeau pour les faire dorer.
De la même façon, présentez le sabayon dans dans des cuillères en porcelaine.
Vous pouvez aussi le proposer dans des minicocottes ou dans tout autre contenant passant au four (ramequins, cassolettes...)

JE REMPLACE !

Les fruits rouges par des fraises ou par des framboises.

MON TRUC DE CUISINIER !

La crème du sabayon doit être aérienne et onctueuse, elle ne doit pas être trop liquide. Si tel est le cas, c'est que vous n'avez pas suffisamment fait cuire la préparation aux œufs.
Vérifiez la cuisson en trempant une cuillère en bois dans la crème : elle doit napper la cuillère.
Pour un dessert encore plus soigné, faites caraméliser 15 g de pignons de pin dans un caramel (15 g de sucre et 25 g d'eau). Puis parsemez-en le sabayon au moment de servir.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2.050 • 19.12 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Extrayat

Marquises chocolat orange

DIFFICULTÉ Facile

COÛT Raisonnable

TEMPS Rapide

Confectionnez la veille ces gâteaux fondants au chocolat noir et aux oranges confites. Un dessert qui ne présente pas de difficulté et fera grande impression.

>Marquises chocolat orange

INGRÉDIENTS POUR 4 MARQUISES

- 8 tranches d'oranges confites
- 400 g de chocolat noir
- 30 cl de crème fleurette
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre
- 30 g de sucre glace

Pour la sauce

- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl de Cointreau
- 30 g de sucre
- 15 cl de lait

Pour enrober les tranches d'orange

- 100 g de chocolat

Préparation
45 min

Cuisson
1 h

Réfrigération
24 h

1 Taillez la moitié des tranches d'orange en dés. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre glace dans un saladier et **fouettez** jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

2 Coupez le chocolat en carrés et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Fouettez et versez la préparation dans le saladier. **Mélangez.**

3 Montez la crème bien froide en chantilly et **incorporez-la délicatement à la préparation.** Ajoutez les dés d'orange. Tapissez des ramequins de film alimentaire.

4 **Remplissez les ramequins de la préparation,** couvrez d'un film alimentaire et réservez au frais une nuit. Le lendemain, préparez la sauce : fouettez les jaunes avec le sucre.

5 Ajoutez le lait, versez dans une casserole, faites épaissir à feu doux, parfumez de Cointreau et laissez refroidir. Faites fondre le chocolat, **trempez-y le reste des oranges** et laissez-les durcir sur du papier sulfurisé.

LA PRÉSENTATION

Démoulez les ramequins, **décorez-les avec les oranges** et servez avec la sauce.

MON MARCHÉ !

Vous trouverez les oranges confites chez les chocolatiers-confiseurs, au rayon pâtisserie-confiserie ou au rayon fruits des grandes surfaces.

MA VARIANTE !

Marquises chocolat framboises
Ingrédients :
150 g de chocolat noir,
50 g de beurre mou, 80 g de sucre, 3 jaunes d'œufs,
50 g de cacao en poudre,
250 g de crème fraîche fleurette très froide,
400 g de framboises.
Dans une jatte, travaillez le beurre en pommade avec la moitié du sucre et ajoutez le cacao. Dans un autre récipient, fouettez les œufs avec le reste de sucre. Faites fondre le chocolat et ajoutez-le aux œufs. Ajoutez également la préparation au beurre.
Montez la crème en chantilly et ajoutez-la. Tapissez des ramequins de film alimentaire, remplissez-les à moitié de la préparation au chocolat, de framboises entières, puis couvrez-les de chocolat. Mettez au frais 5 heures.

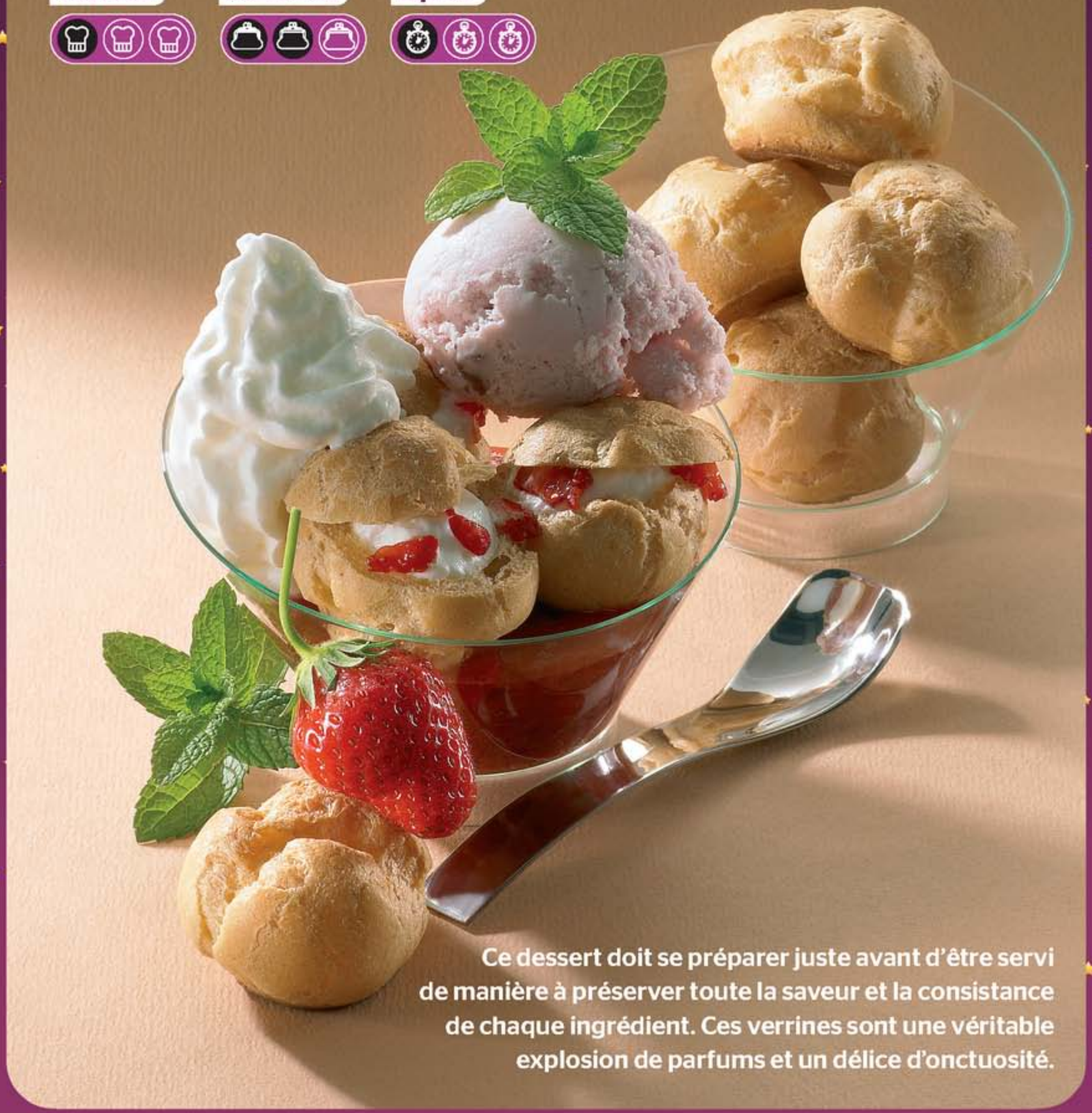
2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. AZ 0180 • 32-12 • Ventres, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddeo, Christine Sefbourne. Photographies : Philippe Extrayat.

Profiteroles aux fraises des bois

DIFFICULTÉ
Très facile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Express



Ce dessert doit se préparer juste avant d'être servi de manière à préserver toute la saveur et la consistance de chaque ingrédient. Ces verrines sont une véritable explosion de parfums et un délice d'onctuosité.

>Profiteroles aux fraises des bois

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES OU 8 PETITS VERRES

- 12 petits choux à profiteroles
- 1 bombe de crème chantilly
- 125 g de fraises des bois
- 250 g de fraises
- 1/2 citron
- 2 cuil. à soupe de sucre
- 2 brins de menthe
- glace à la fraise

Préparation
15 min

1 Rincez les fraises et la menthe sous l'eau fraîche dans une passoire, et égouttez-les. **Retirez-en les queues.** Effeuillez la menthe.

2 Mettez les fraises dans le bol du mixeur avec les feuilles de menthe, ajoutez le sucre **et deux cuillerées à soupe de jus de citron.** Mixez à grande vitesse jusqu'à obtention d'un coulis liquide. Réservez au frais.

3 **Rincez les fraises des bois dans une passoire,** et épongez-les délicatement dans du papier absorbant en les faisant rouler.

4 Dans un grand bol mettez l a chantilly et **mélangez-y délicatement les fraises des bois équeutées et coupées en dés.** Ouvrez les choux en coupant un chapeau.

LA PRÉSENTATION

Versez le coulis de fraises dans 4 verrines ou coupes hautes. À l'aide d'une cuillère à soupe, farcissez les 12 choux avec la chantilly aux fraises des bois et replacez leur chapeau.

Déposez 3 choux par coupe sur le coulis, **ajoutez une cuillère de glace à la fraise au milieu et un nuage de chantilly.** Terminez en arrosant du reste de coulis.

J'ACHÈTE !

Vous trouverez des choux à garnir en grandes surfaces.

JE PRÉSENTE AUTREMENT !

Vous pouvez faire des miniprofiteroles avec des chouquettes achetées chez le boulanger. Dans ce cas, garnissez-les de glace à la fraise ou à la vanille. Disposez-les sur le coulis de fraise et recouvrez-les de chantilly aux fraises des bois.

MA VARIANTE !

Préparez des profiteroles au chocolat dans une version tout aussi rapide avec 12 petits choux, de la glace au chocolat ou à la vanille, 250 g de chocolat pâtissier, 40 g de beurre, 20 cl de lait.
Dans une casserole (ou au bain-marie), faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec le lait et le beurre à feu très doux pour obtenir une sauce. Garnissez les petits choux de glace. Disposez-les dans une coupe et et arrosez-les de sauce au chocolat tiède. Vous pouvez les parsemer de noisettes concassées ou de granulés multicolores pour leur donner un côté festif.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2.090 • 26-11 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Directrice de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographes : Philippe Exbrayat

Charlottes mangue framboises

DIFFICULTÉ
Assez difficile

COÛT
Raisonnable

TEMPS
Rapide

Des petites charlottes aux fruits légères et gourmandes pour terminer un repas de fête. Confectionnez-les la veille dans des ramequins.

>Charlottes mangue framboises

INGRÉDIENTS POUR 4 MINI-CHARLOTTES

- 24 boudoirs
- 1 mangue
- 200 g de framboises
- 1 citron non traité
- 100 g de mascarpone
- 100 g de sucre
- 10 g de sucre glace
- 1 cuil. à café d'agar-agar

Préparation
30 min
Cuisson
10 min
Réfrigération
12 h

1 Lavez le citron et pressez le jus. **Prélevez le zeste à l'aide d'un couteau économe** et coupez-le en petits dés. Portez 15 cl d'eau à ébullition dans une casserole.

2 Versez le sucre, le zeste et le jus du citron dans la casserole et laissez épaissir le sirop à feu doux. Pelez la mangue, dénoyautez-la, prélevez la chair, mixez-la **et incorporez-la au sirop.**

3 Portez le sirop à ébullition avec l'agar-agar, fouettez et laissez refroidir cette purée. **Coupez les biscuits à hauteur des ramequins.**

4 Tapissez les ramequins de film alimentaire. Posez les biscuits côté sucré contre le bord. **Ajoutez le mascarpone,** le sucre glace et les framboises à la purée refroidie (conservez huit framboises pour la décoration).

LA PRÉSENTATION

Mélangez et **garnissez les ramequins de cette crème aux fruits.** Couvrez de film alimentaire et mettez au frais au moins pendant 12 heures.

Démoulez délicatement les charlottes et décorez-les avec les framboises qui restent. Servez.

MA VARIANTE !

Charlottes aux petits-suisses et fraises

Ingrédients :
2 blancs d'œufs, 30 g de sucre, 30 g de farine, 30 g de poudre d'amandes.
Pour la crème :
3 petits-suisses, 8 fraises, 1 cuil. à soupe de sucre, 24 biscuits roses de Reims, 10 cl de lait, 1 cuil. à soupe de kirsch.
Préparez la dacquoise : préchauffez le four à 180 °C (th. 8). Battez les blancs en neige, ajoutez le sucre, la farine et la poudre d'amandes, mélangez bien le tout, étalez sur la plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé.
Coupez 4 disques de la taille de vos cercles à pâtisserie, réservez. Lavez et coupez les fraises en petits dés, mélangez-les aux petits-suisses et au sucre.
Disposez au fond de chaque cercle un disque de dacquoise. Recoupez les biscuits à la hauteur de l'emporte-pièce et trempez-les dans le lait mélangé au kirsch.
Tapissez les contours, côté sucré à l'extérieur. Remplissez du mélange de fraises.
Mettez au frais au moins 3 heures, puis démoulez et servez.
Vous pouvez aussi réaliser ces charlottes dans des verres, si vous n'avez pas d'emporte-pièce.

2009 © Editions Atlas. Imprimé en U.E. A2.090 • 36-10 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective. • Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Directrice de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

Mille-feuilles de poires pochées

DIFFICULTÉ Facile

COÛT Raisonnable

TEMPS Rapide

Un dessert très raffiné, facile à faire et aussi beau que gourmand. La seule contrainte est d'acheter les plaques de chocolat chez un pâtissier.

>Mille-feuilles de poires pochées

INGRÉDIENTS POUR 4 MILLE-FEUILLES

- 4 poires • 12 plaques de chocolat

Pour le sirop

- 50 cl d'eau • 150 g de sucre • 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 1 dose de safran

Pour la sauce

- 20 cl d'eau • 80 g de cacao • 30 g d'amandes effilées • 50 g de sucre

Préparation
20 min
Cuisson
40 min

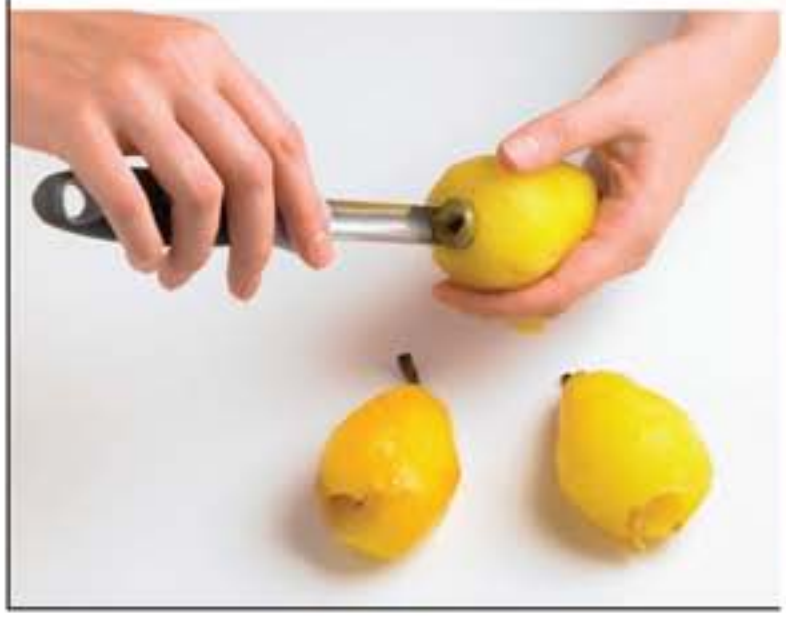
1 Préparez le sirop : portez l'eau à ébullition avec le sucre, le bâton de cannelle, **la gousse de vanille fendue en deux et grattée et la dose de safran.**

2 Épluchez les poires en les gardant entières avec la queue. **Plongez-les délicatement dans le sirop** et faites-les pocher à feu moyen pendant 35 minutes.

3 Laissez-les refroidir dans le sirop et réservez-les au réfrigérateur. Préparez la sauce chocolat : mettez l'eau, le sucre **et le cacao dans une casserole.**

4 Portez à ébullition, fouettez et laissez épaissir à feu moyen pendant 5 minutes. **Ajoutez les amandes et réservez.**

5 Égouttez les poires, **évidez-les à l'aide d'un vide-pomme** et coupez-les en quatre dans le sens de la hauteur.



LA PRÉSENTATION

Recomposez les poires en alternant une plaque de chocolat et une rondelle de poire. Nappez le contour de la poire de sauce chocolat. Servez.

MA VARIANTE !

Poires pochées au safran et vanille, servies en verrines

Ingrédients : 4 petites poires, 1 litre d'eau, 350 g de sucre, 1 gousse de vanille fendue et grattée, 1 dose de safran en filaments, 1 cm de racine de gingembre frais.

Pelez les poires.

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec la gousse de vanille, le sucre et le safran.

Épluchez le gingembre et ajoutez-le dans la casserole avec les poires entières.

Laissez cuire à feu doux 30 minutes. Disposez les poires dans des verrines et couvrez-les de sirop.

JE SERS AVEC !

Truffes à la vanille

Ingrédients : 500 g de chocolat blanc, 2 cuil. à soupe d'eau, 180 g de beurre, 2 cuil. à café d'extrait de vanille, sucre glace.

Tapissez un moule carré de papier sulfurisé.

Faites fondre le chocolat avec l'eau et le beurre en remuant pendant 10 minutes. Retirez du feu, incorporez l'extrait de vanille, remuez et versez dans le moule. Mettez au frais 2 heures. Démoulez, découpez en petits carrés et saupoudrez de sucre glace.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 090 • 36-11 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat

EDITIONS ATLAS

Tiramisu aux framboises

DIFFICULTÉ
Facile

COÛT
Bon marché

TEMPS
Rapide

Pour changer du classique tiramisu au café, cette variante aux framboises plaira aux plus gourmands. Servi en verrine transparente, ce dessert simple se transforme en un mets des plus élégants. Les couches successives de crème, fruits et gâteaux émiettés sont un vrai plaisir pour les yeux, à déguster sans tarder !

>Tiramisu aux framboises

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES

- 3 œufs
- 200 g de mascarpone
- 80 g de sucre en poudre
- 16 spéculoos
- 250 g de framboises fraîches ou surgelées
- 50 g de pistaches (épluchées et naturelles)

Préparation
20 min
Réfrigération
2 h

1 Réservez quelques framboises entières pour la décoration. **Écrasez le reste dans un bol avec 20 g de sucre.** Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs dans deux récipients différents.

2 Fouettez les jaunes avec 50 g de sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. **Ajoutez le mascarpone.** Remuez énergiquement pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

3 **Concassez les pistaches et réservez-les dans un bol.** Battez les blancs en neige, ajoutez les 10 g de sucre restants et fouettez de nouveau pour raffermir les blancs.

4 **A l'aide d'une cuillère en bois, incorporez les blancs au mélange jaunes-mascarpone.** Mélangez délicatement et réservez la préparation.

LA PRÉSENTATION

Disposez les verres devant vous : émiettez 8 spéculoos dans 4 verrines. Ajoutez une couche de framboises écrasées. **Recouvrez d'une couche de mascarpone.**

Émiettez les 8 spéculoos restants. Recouvrez les miettes d'une couche de framboises, de mascarpone. Enfin, décorez avec des framboises et des pistaches. Placez les verres au frais au moins 2 heures.

J'ACHÈTE !

Le mascarpone est un fromage italien qui s'apparente à de la crème fraîche. Vous le trouverez sans problème dans les rayons à côté de la mozzarella, de la feta et autres fromages frais.
Le speculoos est un petit sablé originaire de Belgique, qui se caractérise par son goût délicieusement épicé de cannelle et de muscade.

JE M'ORGANISE !

Vous pouvez réaliser cette préparation plusieurs heures à l'avance. Recouvrez vos verrines d'un film plastique et mettez-les au frais. Répartissez au moment de servir les framboises entières et les pistaches concassées.

J'UTILISE AUTREMENT !

Très savoureux, le mascarpone s'utilise comme la crème fraîche. Pensez à lui pour vos sauces apéritives : ajoutez-lui des herbes de Provence, de la ciboulette, de l'ail, des cerneaux de noix, du fromage de chèvre ou du bleu, ou bien colorez-le avec des épices comme le paprika ou le curry. Accompagnez ces dips de bâtonnets de légumes. Utilisez-le aussi dans les tartes aux fruits, les quiches salées, les risottos ou dans les pâtes.

2009 © Editions Atlas. Imprimé en U.E. A2.080 • 02.03 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandra Garnier. Direction de collection : Emmanuelle Nadalo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Nadalo, Christine Serbourdin. Photographies : Philippe Extrajat

Macarons, mousse pistache et fraises

DIFFICULTÉ Facile

COÛT Raisonnable

TEMPS Rapide

Voilà un dessert riche en couleur et en saveur. La pâte à pistache donne à cette verrine un goût peu commun. Rajoutez-lui un peu de fruits frais et de délicieux macarons, et vous obtiendrez une verrine digne d'un grand chef !

>Macarons, mousse pistache et fraises

INGRÉDIENTS POUR 4 VERRINES

- 3 jaunes d'œufs
- 20 cl de lait entier
- 30 g de sucre
- 30 g de pâte à pistache
- 3 feuilles de gélatine
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 120 g de fraises
- 2 gros macarons à la pistache
- 1 petite poignée de pistaches concassées

Préparation
20 min
Cuisson
5 min
Réfrigération
2 h

1 Dans un bol d'eau froide, faites tremper les feuilles de gélatine. Pendant ce temps, versez le lait dans une casserole, **ajoutez la pâte à pistache.** Portez le tout à ébullition.

2 Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **Versez le lait bouillant sur le mélange,** remuez et refaites cuire l'ensemble dans la casserole à feu doux sans cesser de remuer.

3 Veillez à ce que la crème ne bouille pas. **Essorez les feuilles de gélatine à la main, en les pressant** et ajoutez-les au mélange. Remuez bien le tout de nouveau.

4 Mettez la crème à la pistache dans un saladier, laissez refroidir et réservez au frais. Fouettez la crème liquide en chantilly au batteur électrique et **incorporez-la délicatement à la crème refroidie.** Mettez la crème au frais au moins 2 heures.

LA PRÉSENTATION

Lavez, essuyez avec un papier absorbant et coupez les fraises en deux ou en quatre selon leur grosseur. Juste avant de servir, disposez 4 verrines devant vous. **Émiettez très grossièrement les macarons dans le fond des verres.**

Disposez la mousse à la pistache dessus, puis **recouvrez avec les morceaux de fraises.** Saupoudrez de pistaches concassées.

J'ACHÈTE!

Il est assez difficile de se procurer de la pâte à pistache. Vous en trouverez dans les épiceries fines et certaines épiceries orientales. Le plus simple est de la faire vous-même en achetant des pistaches crues non salées, que vous trouverez sur votre marché, à l'étal épices, fruits secs et olives.

MON ASTUCE DE CUISINIER

Faites une pâte à pistache maison : confectionnez un sirop à 121 °C (ce sirop s'appelle aussi « sirop au boulet », donc, si vous n'avez pas de thermostat, sachez que la température atteint 121 °C lorsque le sirop forme des boules molles) avec 7 cl d'eau et 250 g de sucre. Versez ce sirop sur 500 g de pistaches mondées, 130 g de poudre d'amandes et 5 gouttes d'extrait d'amandes amères. Mixez le tout dans votre broyeur électrique jusqu'à obtention d'une pâte fine. Confectionnez des petits boules de pâte, mettez-les sous film alimentaire et congelez-les. Cette pâte est idéale pour les gourmandises, comme les cakes, les marbrés, les macarons ou les glaces à la pistache.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 000 • 01-07 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-Louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddeo, Christine Sanjourno. Photographies : Philippe Edelzapf

Fondants au chocolat

DIFFICULTÉ Très facile

COÛT Bon marché

TEMPS Rapide

Un dessert très simple à réaliser,
qu'il est urgent de tester
si on veut régaler tout le monde.
Le secret du cœur fondant de ces ramequins
tient au rajout inattendu de carrés de chocolat
au moment de servir, et à une cuisson très courte.

>Fondants au chocolat

INGRÉDIENTS POUR 6 RAMEQUINS

- 140 g de chocolat + 8 carrés
- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 40 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de farine

Préparation
10 min
Cuisson
12 min

1 Coupez le beurre en dés. Coupez les 140 g de chocolat en morceaux. **Faites-les fondre dans une casserole sans cesser de remuer** jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

2 Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Ajoutez le sucre. **Remuez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.** Ajoutez la farine et remuez de nouveau.

3 **Incorporez le mélange chocolat-beurre.** Remuez énergiquement au fouet. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

4 Versez la moitié de la préparation dans 4 ramequins en porcelaine. **Déposez 2 carrés de chocolat au milieu de chacun des ramequins.** Recouvrez de la totalité de la crème au chocolat.

5 **Enfournez les ramequins.** Vérifiez bien le temps de cuisson, elle ne doit pas dépasser 12 minutes.

LA PRÉSENTATION

Servez les fondants tièdes, en les laissant dans les ramequins. **Disposez-les sur un plateau de présentation accompagnés d'une cuillère.**

J'ACHÈTE !

Les tablettes de chocolat dit « chocolat dessert », réservées à l'usage de la pâtisserie, contiennent dans la plupart des cas 65 % de cacao. Vous en trouverez aussi allant jusqu'à 70 %, un peu plus amer.

JE REMPLACE !

Vous pouvez multiplier les ramequins, à l'occasion d'un buffet ou d'une réception, par exemple. Dans ce cas, vous pouvez proposer des ramequins aux trois chocolats : chocolat noir, chocolat blanc et chocolat au lait. Pour ces deux derniers chocolats, divisez la quantité de sucre par deux, car ils sont beaucoup plus sucrés que le chocolat noir.

J'UTILISE AUTREMENT !

Ne réservez pas les morceaux de chocolat en plus, mettez-les directement dans la préparation de départ, ajoutez quelques cerneaux de noix concassés, et faites cuire les ramequins 10 minutes de plus.
Vous obtiendrez des petits brownies ! Dans ce cas, n'oubliez pas de beurrer vos ramequins pour démouler les brownies avant dégustation.

2009 © Éditions Atlas. Imprimé en UE. A2.080 • 01.09 • « Vanines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Direction de collection : Emmanuelle Naddeo. Conception graphique : Jean-Louis Pachard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Ebrayat

Bûche pâtissière au chocolat

DIFFICULTÉ
Difficile

COÛT
Bon marché

TEMPS
Assez long

Un repas de Noël n'est pas dignement célébré s'il ne se conclut pas par une bûche ! Suivez le tour de main pour réussir en version mini la bûche pâtissière traditionnelle comme un grand chef pâtissier !

>Bûche pâtissière au chocolat

INGRÉDIENTS POUR 4 BÛCHETTES

Pour le biscuit
- 120 g de farine
- 120 g de sucre
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la crème
- 80 g de sucre en morceaux
- 1/2 tasse d'eau
- 2 jaunes d'œufs
- 200 g de beurre
- 150 g de chocolat noir

Préparation
40 min
Cuisson
15 min
Réfrigération
2 h

1 Préparez le biscuit : dans un saladier, travaillez le sucre avec 3 jaunes d'œufs et le sucre vanillé. Ajoutez un œuf entier, lorsque le mélange devient crémeux, ajoutez la farine et **les blancs préalablement montés en neige.** Remuez.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Sur la plaque de cuisson, mettez une feuille de papier sulfurisé de 30 cm x 40 cm, étalez une fine couche de pâte. Enfournez 5 à 8 minutes. **Découpez 2 bandes de 15 cm sur 40 cm.** Posez un torchon humide sur les bandes.

3 Préparez la crème : faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux jusqu'à obtention d'un sirop épais. Versez le sirop sur les jaunes d'œufs, **sans cesser de remuer au fouet.** Ajoutez le beurre ramolli en pommade. Mélangez.

4 Faites fondre le chocolat au bain-marie et versez-le sur la crème. Remuez. **Tartinez chaque bande de biscuit** de la moitié de la crème au chocolat. Roulez les biscuits bien serrés.

5 Coupez 2 bûchettes par bande de biscuit roulé. Avec une spatule en bois, tartinez la surface du reste de crème au chocolat et **dessinez l'écorce de la bûche avec les dents d'une fourchette.** Réservez au frais 2 heures

LA PRÉSENTATION

Décorez avec des sujets de Noël.

MA VARIANTE !

Bûchettes au chocolat blanc et framboises : 40 cl de crème liquide, 200 g de chocolat blanc, 200 g de framboises, 25 g de beurre, 4 œufs, 150 g de sucre, 100 g de farine, 10 cl d'eau, 1 cuil. à soupe de kirsch

Préparez le biscuit : montez les blancs en neige bien ferme, fouettez les jaunes avec 100 g de sucre, ajoutez la farine, ajoutez peu à peu les blancs en neige, puis le beurre fondu. Étalez sur la plaque de cuisson sur une feuille de papier sulfurisé de 30 cm sur 40 cm. Enfournez 8 minutes dans un four préchauffé à 210 °C (th. 7). A la sortie du four, posez un torchon humide sur le biscuit.

Préparez le sirop en faisant bouillir 50 g de sucre avec 10 cl d'eau, puis ajoutez le kirsch. Coupez le biscuit en 2 bandes. Étalez le sirop au pinceau, roulez les biscuits, imbibez toutes les surfaces de sirop, posez le torchon dessus.

Préparez la mousse au chocolat : montez 25 cl de crème en chantilly et faites fondre le chocolat en morceaux avec les 15 cl de crème restants.
Remuez jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
Étalez la moitié de la crème sur les 2 bandes, ajoutez les framboises et roulez très serré. Faites tenir avec un film alimentaire. Mettez au frais.
Au moment de servir, coupez 4 bûchettes dans chaque rouleau de biscuit et nappez avec le restant de mousse.

2009© Éditions Atlas. Imprimé en U.E. A2. 090 • 36-12 • « Verrines, cuillères et petits plats » est une œuvre collective.
• Conception et direction éditoriale : Alexandre Grenier. Directrice de collection : Emmanuelle Naddéo. Conception graphique : Jean-louis Packard. Auteurs : Emmanuelle Naddéo, Christine Serbource. Photographies : Philippe Exbrayat